МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА НАУКОВА БІБЛІОТЕКА
імені В. Г. КОРОЛЕНКА

Винахідники Харківщини

НАУКОВЦІ, ВИНАХІДНИКИ, ВИКЛАДАЧІ ХАРКІВСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО ІНСТИТУТУ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Біобібліографічний покажчик

Випуск 9

Харків 2016

УДК [378.633:378.124:001.894](477)(01)
ББК 65.42(4УКР)р3+74.58у.я1
Н 34

Затверджено до друку вченою радою
Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка
(протокол № 5 від 24.06.2016)

Укладачі: Віра Григорівна Прохорова
Лілія Дмитрівна Гонтаренко

Н 34 **Науковці**, винахідники, викладачі Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету [Текст] : біобібліогр. покажч. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В. Г. Короленка ; уклад.: В. Г. Прохорова, Л. Д. Гонтаренко. – Харків, 2016. – 54 с. – (Винахідники Харківщини, вип. 9).

Покажчик, підготовлений з нагоди 10-річчя Харківського торговельно-економічного інституту, містить бібліографічні записи та реферати описів винаходів та корисних моделей, а також біобібліографічні відомості про викладачів ХТЕІ КНТЕУ.

Видання адресоване науковцям, винахідникам, викладачам і студентам вищих навчальних закладів, фахівцям у галузі освіти і харчової промисловості.

УДК [378.633:378.124:001.894](477)(01)
ББК 65.42(4УКР)р3+74.58у.я1

© Харківська державна
наукова бібліотека
імені В. Г. Короленка, 2016

ПЕРЕДМОВА

Дев'ятий випуск біобібліографічного покажчика «Винахідники Харківщини» присвячений науковцям і винахідникам Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету (ХТЕІ КНТЕУ) та десятій річниці створення інституту. Всі наукові та патентні дослідження інституту пов'язані з темою «Актуальні проблеми формування регіональної кластерної мережі торгівлі та послуг».

За десять років науковцями опубліковано 43 монографії, 96 підручників і навчальних посібників, з них 31 – з грифом МОН України, 678 наукових статей, з них у фахових виданнях – 296, зарубіжних – 147 і 35 – у виданнях, що входять до наукометричних баз даних; отримано 39 патентів і 5 технічних умов. Серед науково-педагогічного складу 10 докторів і професорів, 62 доценти і кандидати наук, 17 здобувачів, три академики Академії економічних наук України, один заслужений працівник народної освіти, чотири нагороджені нагрудним знаком «Відмінник освіти України», один – знаком «Василь Сухомлинський». Протягом останніх п'яти років науковцями інституту захищено одну докторську і 17 кандидатських дисертацій.

Науковці інституту виконують науково-дослідні роботи в категоріях як фундаментальної, так і прикладної науки. У категорії прикладних робіт створюються нові продукти харчування, пристрої та устаткування, покращуються характеристики існуючих, розробляються нові технології та розширюється сфера їх використання. У межах цих робіт, науковий потенціал яких постійно зростає, і зосереджена основна частина винаходів. Протягом останніх п`яти років кількість охоронних документів, одержаних науковцями інституту, є стабільною і складає в середньому 8 патентів за рік. Винахідницькою діяльністю займаються 12 науково-педагогічних працівників інституту.

Покажчик містить бібліографічні записи та реферати описів винаходів та корисних моделей, що розміщені за персоналіями та мають суцільну нумерацію. Довідковий апарат видання складається з передмови, стислих біографічних відомостей про винахідників та іменного покажчика прізвищ авторів та співавторів винаходів.

Видання адресоване науковцям, викладачам, аспірантам і студентам вищих навчальних закладів, особливо студентам, які навчаються за напрямками «Технології в ресторанному господарстві» та «Харчові технології та інженерія», а також фахівцям у галузі освіти та винахідникам, фахівцям і науковцям харчової промисловості.

1 АДМІНІСТРАЦІЯ ІНСТИТУТУ

Білецький Едуард Володимирович

Серед викладачів ХТЕІ КНТЕУ одним з найактивніших винахідників, науковим лідером є **Едуард Володимирович Білецький –** заступник директора інституту з навчально-методичної і науково-педагогічної роботи, професор, доктор технічних наук.

Працювати в цьому навчальному закладі Едуард Володимирович починав у 1997 році як викладач таких дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Технологічне обслуговування в галузі». А вже у 1998 році захистив кандидатську дисертацію (у Харківському державному університеті харчування і торгівлі) і здобув науковий ступінь кандидата технічних наук. У 2004 році отримав звання доцента і став деканом факультету «Менеджмент і торгівля», а з 2006 року він є заступником директора з навчально-методичної та науково-педагогічної роботи.

Завдяки високому професіоналізму, обізнаності він неодноразово був переможцем конкурсів наукових і науково-методичних робіт, а також конкурсу «Вища школа Харківщини – кращі імена». Як науковець він бере участь у виконанні держбюджетної теми, яка пов'язана з програмою енергозбереження. Дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за темою «Закономірності реодинаміки та теплообміну неньютонівських рідин у каналах хіміко-технологічного обладнання» Е. В. Білецький захистив у 2013 році. Звання професора одержав у 2015 році.

Показовим підсумком за період наукової, педагогічної і керівної організаторської діяльності Едуарда Володимировича у ХТЕІ КНТЕУ стали майже 100 наукових публікацій (монографія, навчальні посібники, численні методичні розробки і статті). Також за результатами наукових

досліджень Едуардом Володимировичем отримані охоронні документи патентного відомства України на винаходи і корисні моделі.

Здебільшого розробки Е. В. Білецького стосуються пристроїв устаткування у галузі технології харчування. Йдеться, зокрема, про способи обробки «внутрішньої поверхні жарильних форм для випікання та запікання кулінарних і кондитерських виробів», «кондитерських листів для випікання та запікання кулінарних та кондитерських виробів», «внутрішньої поверхні завантажувальної чаші універсального жарильного пристрою», «тканинної поверхні тістороздільних ліній та тканин для розстійних конвеєрів»; «універсальний жарильний пристрій з непрямим обігрівом», «пристрій для термостатування готових страв».

Водночас Едуард Володимирович проводить дослідження за напрямком опису течії нелінійних матеріалів у началах складної геометрії, вивчених макродинамічних та макрокінетичних характеристик течії неньютонівських матеріалів: на підставі вищезазначеного створює науково обґрунтовані інженерні розрахунки гідродинамічних теплообмінних показників течії рідини.

Досвідчений педагог і організатор навчального процесу, Едуард Володимирович є, безумовно, авторитетною і шанованою постаттю і як науковець, розробник-новатор.

Патенти

1. Пат. 5389 u UA, МПК 7 A 47 J 37/00, A 21 B 3/13. Спосіб обробки внутрішньої поверхні жарильних форм для випікання та запікання кулінарних і кондитерських виробів / Білецький Е. В., Петренко О. В. – № 2004042494; заявл. 02.04.2004; опубл. 15.03.2005, Бюл. № 3. – 4 с.

Спосіб включає попередню обробку та нанесення антиадгезійного покриття з наступною термообробкою. Як антиадгезійне покриття використовують кремнієорганічний лак. Витрата лаку не перевищує 1–2 г на одну форму. Перед нанесенням покриття жарильну форму нагрівають до температури 40 °С. Термообробка складає 3 години при температурі 200–230 °С.

2. Пат. 10355 u UA, МПК 7 A 21 D 8/08, A 21 C 15/00. Спосіб обробки тканинної поверхні тістороздільних ліній та тканин для

розстійних конвеєрів / Білецький Е. В., Петренко О. В. – № u 200503639; заявл. 18.04.2005; опубл. 15.11.2005, Бюл. № 11. – 2 с.

Спосіб включає попередню обробку та нанесення антиадгезійного гідрофобного покриття з наступною термообробкою. Як антиадгезійне гідрофобне покриття використовують кремнієорганічний лак вітчизняного виробництва КО-919, витрата лаку при цьому не перевищує 25 г на 1 кг тканини, перед нанесенням покриття тканину промивають, прополіскують, промочують при модулі промочувальної ванни 1:5, сушать, термічну обробку проводять протягом 1,0-1,5 години при температурі 100–120 °С.

3. Пат. 23495 u UA, МПК 2006 A 47 J 37/10, A 47 J 37/04. Універсальний жарильний пристрій з непрямим обігрівом / Білецький Е. В., Петренко О. В., Сафонов В. В. – № u 200700555; заявл. 21.01.2007; опубл. 25.05.2007, Бюл. №7. – 2 с.

Пристрій складається з двостінної перекидної завантажувальної чаші, яка щільно закривається кришкою, причому внутрішня чаша – чавунна, зовнішня – сталева. Простір між чашами герметично закрито та заповнено кремнієорганічною рідиною вітчизняного виробництва, а всередині простору розташовані трубчасті електричні нагрівальні елементи.

4. Пат. 25266 u UA, МПК 2006 A 21 B 3/00, A 21 D 8/08. Спосіб обробки кондитерських листів для випікання та запікання кулінарних та кондитерських виробів / Білецький Е. В., Петренко О. В. – № u 200509749; заявл. 17.10.2005; опубл. 10.08.2007, Бюл. № 12. – 2 с.

Спосіб включає попередню обробку та нанесення антиадгезійного, гідрофобного покриття з наступною термообробкою. Як антиадгезійне, гідрофобне покриття використовують кремнієорганічний лак вітчизняного виробництва КО-919. При цьому витрата лаку не перевищує 15 г на 1 м^2 поверхні листа, перед нанесенням покриття кондитерський лист нагрівають до температури 40 °С, термообробка складає 2–3 години при температурі 210–230 °С.

5. Пат. 25632 u UA, МПК 2006 A 47 J 27/14. Пристрій для термостатування готових страв / Білецький Е. В., Пахомов П. Л., Сафонов В. В. – № 97042002; заявл. 25.04.1997; опубл. 30.10.1998, Бюл. № 6. – 2 с.

Пристрій містить каркас, ванну з водою, мармитниц і теплову шафу, скріплені між собою гвинтовим з'єднанням, яке відрізняється тим, що для економії

електроенергії, підвищення експлуатаційної надійності та довговічності, зниження теплової інерційності обігрів водяної ванни здійснюється проміжним теплоносієм – кремнієорганічною рідиною з високою термічною стійкістю та хімічною інертністю, що циркулює в контурі, який містить змійовик обігріву, розташований поблизу дна ванни, циркуляційний насос і резервуар для теплоносія, що нагрівається газовим пальником.

6. Пат. 28438 u UA, МПК 2006 A 47 J 37/10, A 47 J 37/04. Спосіб обробки внутрішньої поверхні завантажувальної чаші універсального жарильного пристрою / Петренко О. В., Білецький Е. В. – № u 200708545; заявл. 25.07.2007; опубл. 10.12.2007, Бюл. № 20. – 2 с.

Спосіб включає попередню обробку та нанесення антиадгезійного покриття з кремнієорганічного лаку на внутрішню поверхню завантажувальної чаші з наступною термообробкою. Як антиадгезійне покриття використовують кремнієорганічний лак вітчизняного виробництва. Перед нанесенням покриття завантажувальну чашу нагрівають.

7. Пат. 36262 u UA, МПК 2006 A 47 J 27/00, A 47 J 37/04. Система централізованого теплопостачання теплових апаратів з проміжним кремієорганічним теплоносієм / Петренко О. В., Білецький Е. В. – № u 200803252; заявл. 22.04.2008; опубл. 27.10.2008, Бюл. № 20. – 3 с.

Система складається з газового теплогенератора, в якому проміжний теплоносій нагрівається до потрібної температури, насоса для подавання теплоносія; системи з'єднувальних трубопроводів теплових апаратів: фритюрниці, плити, універсального жарильного пристрою, підігрівача технологічної води, стравоварильного котла, марміту з пароводяною банею. Як проміжний теплоносій використовується кремнієорганічна рідина вітчизняного виробництва.

8. Пат. 38821 u UA, МПК 2009 A 47 J 37/00. Універсальний тепловий апарат з непрямим обігрівом / Білецький Е. В., Петренко О. В. – № u 200807522; заявл. 02.06.2008; опубл. 26.01.2009, Бюл. № 2. – 2 с.

Апарат складається з пустотілої конфорки, яка заповнена проміжним теплоносієм, що створює мастильну оболонку, теплоносій примусово циркулює за напрямними всередині мастильної оболонки пустотілої конфорки. Як проміжний теплоносій використовують кремнієорганічну рідину вітчизняного виробництва.

9. Пат. 52068 u UA, МПК 2009 F 28 D 1/00, F 28 D 021/00. Шнековий теплообмінник з проміжним кремнієорганічним охолодженням / Білецький Е. В., Петренко О. В. – № u 201002054; заявл. 25.02.2010; опубл. 10.08.2010, Бюл. № 15. – 2 с.

Шнековий теплообмінник являє собою конструкцію «труба в трубі» зі шнеком усередині, в кільцевому просторі між трубами тече проміжний холодоносій. Крім того, як проміжний холодоносій використовується кремнієорганічна рідина.

10. Пат. 63238 u UA, МПК 2011 G 01 N 3/00, G 01 N 3/48. Універсальний спосіб визначення механічних властивостей захисно-декоративних покрить / Петренко О. В., Білецький Е. В., Потапов В. О. – № u 201013250; заявл. 08.11.2010; опубл. 10.10.2011, Бюл. № 19. – 2 с.

Визначення проводиться послідовно падаючими на покриття промислового виробу під певним кутом і з певної висоти кульками різної східчасто зростаючої маси й розмірів, далі оцінюють наслідок їх падіння, що вказує на механічні властивості покрить, якими можуть бути висота, дальність відскоку кульок, руйнування або не руйнування покриття в місці їхнього удару, причому визначення механічних властивостей проводиться за допомогою спеціального пристрою, що являє собою вертикальну напрямну трубу з отворами для скидання кульок на поверхню зразка, при цьому використовуються сталеві шарики діаметром від 1 до 40 мм та металева лінійка зі шкалою поділки 1 мм, висоту та кут падіння змінюють відповідно від 1 до 2000 мм та від 10 до 30 мм.

11. Пат. 63790 u UA, МПК 2011 A 47 J 37/00. Універсальний жарильний пристрій з непрямим обігрівом / Петренко О. В. , Білецький Е. В., Потапов В. О. – № u 201102082; заявл. 22.02.2011; опубл. 25.10.2011, Бюл. № 20. – 3 с.

Жарильний пристрій складається з двостінної перекидної жарильної чаші (внутрішня стінка – чавунна з антиадгезійним кремнієорганічним покриттям, зовнішня – сталева), відкидної кришки, мастильної оболонки, що створена кремнієорганічним теплоносієм, трубчастих електронагрівачів, які розташовані всередині мастильної оболонки та нагрівають проміжний теплоносій до робочої температури. Висота мастильної оболонки складає dm = 0,026 м.

12. Пат. 79781 u UA, МПК 2013 A 22 C 17/14, A 22 C 13/00. Спосіб визначення міцності та подовження натуральних ковбасних оболонок / Білецький Е. В., Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Онищенко В. М., Ян-

чева М. О., Сальніков В. П., Островерх І. С., Мержоєва О. В., Москальчук О. Ф. – № u 201214073; заявл. 10.12.2012; опубл. 25.04.2013, Бюл. № 8. – 4 с.

Спосіб включає розтягування до розриву дослідного зразка поступовим навантажуванням (навішуванням) вантажу, закріпленого металевими пластинами.

13. Пат. 80031 u UA, МПК 2013 G 05 D 7/00, B 01 F 3/10. Пристрій для вимірювання реологічних характеристик неньютонівських рідин / Білецький Е. В., Чуйко А. М. – № u 201213476; заявл. 26.11.2012; опубл. 13.05.2013, Бюл. № 9. – 4 с.

Пристрій складається з електричного двигуна, редуктора, живильного циліндра, тензометричного датчика, живильного циліндра, всередині якого розміщено поршень зі штоком. Шток виконує зворотно-поступальний рух, який здійснюється шляхом передачі обертання через черв'ячний редуктор на колінчатий вал. До нижнього торця живильного циліндра приварена гладка трубка у вигляді капіляра, через який досліджувана рідина надходить в приймальну ємність. У крайньому верхньому положенні нова порція рідини надходить через завантажувальну лійку.

14. Пат. 80032 u UA, МПК 2013 G 05 D 16/08, G 05 D 7/00. Пристрій для вимірювання гідравлічних характеристик кремнієорганічних рідин / Білецький Е. В., Чуйко А. М. – № u 201213477; заявл. 26.11.2012; опубл. 13.05.2013, Бюл. № 9. – 4 с.

Пристрій складається з живильного циліндра, насоса, ротаметра, системи труб змінного діаметра, повороту, вентилів і манометрів, які підключаються на різних ділянках через пробки для вводу манометричних трубок.

15. Пат. 80033 u UA, МПК 2013 G 05 D 7/00, B 01 F 3/10. Пристрій для вимірювання характеристик течії неньютонівських рідин / Білецький Е. В., Чуйко А. М. – № u 201213479; заявл. 26.11.2012; опубл. 13.05.2013, Бюл. № 9. – 5 с.

Пристрій для вимірювання характеристик течії неньютонівських рідин складається із завантажувального бункера, електричного двигуна, редуктора, шнекового нагнітача. Нижня частина завантажувального бункера виконана у вигляді конуса, до якого прикріплена з'єднувальна труба, що переходить в корпус живильника-дозатора, всередині якого розташований шнековий елемент. Шнековий нагнітач виконаний у вигляді циліндричної товстостінної труби з охолоджуючою сорочкою. У

верхній частині робочої камери шнекового нагнітача розташовані термопари, а у нижній частині робочої камери шнекового нагнітача розташовані тензодатчики.

16. Пат. 86277 C 2 UA, МПК 2009 G 09 B 23/00. Установка для проведення лабораторної роботи з вивчення кінетики конвективного сушіння / Павлюк В. А., Сальніков В. П., Білецький Е. В. – № a 200706596; заявл. 12.06.2007; опубл. 10.04.2009, Бюл. № 7. – 3 с.

Установка складається з пристроїв, які відтворюють процес конвективного сушіння, сушильної камери, електричного калорифера та вентилятора, які зв'язані газоходами, а також з'єднані з вимірювальними приладами ваги та температури. Пристрої, які відтворюють процес конвективного сушіння, виконані як електричний блок, який виконаний з можливістю формування характеристик сушіння. При цьому електричний блок з'єднаний з перемикачем, який виконаний з можливістю послідовного переключення для імітування проходження процесу сушіння.

17. Пат. 88062 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Білецький Е. В., Свідло К. В., Шубіна Л. Ю., Мостова Л. М. – № u 2013122556; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. № 4. – 2 с.

Спосіб включає перемішування борошна, води, яєць, солі, заміс тіста до однорідної консистенції, витримування готового тіста протягом 30–40 хвилин для набухання клейковини та надання йому еластичності, який відрізняється тим, що на стадії замісу тіста разом з іншими компонентами вносять попередньо розведений у воді, призначеній для замісу тіста, порошок з квіток суданської троянди в концентрації 0,5–3 % до маси борошна та лимонну кислоту в концентрації 0,05–0,15 % до маси борошна, потім тісто використовують у виробництві борошняної продукції або піддають заморожуванню для подальшого зберігання.

18. Пат. 96170 C 2 UA, МПК 2006 G 09 B 23/16. Установка для проведення лабораторної роботи з визначення теплових характеристик теплообмінника / Павлюк В. А., Сальніков В. П., Білецький Е. В. – № a 200906772; заявл. 30.06.2009; опубл. 10.10.2011, Бюл. № 19. – 4 с.

Установка належить до електротехніки. Установка складається з теплообмінника, джерела холодного теплоносія, джерела гарячого теплоносія, що зв'язані між собою трубопроводами з вентилями, та вимірювальних приладів. Вона виконана як макет або рисунок на панелі стенду і в неї додатково включено кілька зразків теплообмінників з різними характеристиками, кілька джерел теплоносіїв та

електричний блок. Електричний блок складається з кількох груп подільників напруги (ГПН) на постійних і перемінних резисторах для формування величин вимірюваних параметрів, перемикачів та електричних вимірювальних приладів. Для кожного теплообмінника визначено окремі ГПН, що з'єднані з відповідними групами контактів перемикачів встановлення режимів роботи, виходи яких через перемикачі вибору зразка теплообмінника з'єднані з вимірювальними приладами для індикації параметрів. Установка забезпечує розширення інформативності, суттєво зменшуються її експлуатаційні витрати, а багатоваріантність лабораторної роботи розширює можливість її застосування.

19. Деклараційний пат. 51176 А 6 А 47 J 37/04, А 47 J 37/12. Пристрій для жаріння у фритюрі кулінарних та кондитерських виробів / Білецький Е. В., Сафонов В. В., Пахомов П. Л. – № 2002010643; заявл. 25.01.2002; опубл. 15.11.2002, Бюл. № 11. – 2 с.

Пристрій складається з жарильної ванни, корзини, теплообмінника, відстійника з фільтром і краном, бачка. Нагрів масла здійснюється за допомогою теплообмінника, розташованого всередині ванни, в якому циркулює попередньо нагрітий теплоносій.

Свідло Карина Володимирівна

Одним з провідних представників кола винахідників інституту, фіналістів Всеукраїнського конкурсу «Винахід року» Державної служби інтелектуальної власності в номінації «За створення продуктів оздоровчого харчування» (24.04.2012 р.) є декан факультету торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, професор, кандидат технічних наук **Карина Володимирівна Свідло**.

Карина Володимирівна – випускниця Харківського державного університету харчування і торгівлі – ХДУХТ (1992 рік, диплом з відзнакою). У 1995 році також успішно закінчила навчання в аспірантурі цього ж вишу, захистивши кандидатську дисертацію на тему «Технологія збивної продукції з використанням натрій-карбоксиметил целюлози».

Вже під час студентського навчання, а потім і в аспірантурі Карина Володимирівна проявила себе як перспективний дослідник, за що і

отримувала іменні стипендії академіка М. І. Бєляєва (за успіхи у навчанні та науково-дослідній роботі) і Кабінету Міністрів України (для молодих учених).

За плечима К. В. Свідло шлях викладача на посадах від асистента до професора у таких навчальних закладах, як Харківська державна академія технології харчування та торгівлі (ХДАТОХ), Харківський бізнес-коледж і, згодом, Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, працюючи у якому вона і здобула ступінь доктора технічних наук за спеціальністю «Технологія харчової продукції» (31.03.2016 р.)

Карина Володимирівна вдало поєднує свої адміністраторські обов`язки щодо організації навчального процесу з педагогічною діяльністю, вихованням студентської молоді і постійним ростом особистого професійного рівня. У її доробку, у тому числі, патенти на винаходи і корисні моделі України, пов'язані зі способами виробництва різних продуктів харчування оздоровчого призначення, підвищеної біологічної цінності, призначені, зокрема, людям похилого віку, дітям, інше. Це перелік із хлібобулочних, м'ясних, овочевих, фруктових, молочнокислих продуктів, напівфабрикатів, десертів, що вміщують різноманітні дієтичні добавки рослинного, тваринного походження (волоські горіхи; насіння гарбуза, соняшника, льону, розторопші, кунжуту; зародки пшениці; кісточки винограду; овочеві соки; водорості; кров забійних тварин).

Такий творчий потенціал стає у нагоді Карині Володимирівні у спрямуванні наукової роботи всього факультету, професійній підготовці студентів, їх участі у дослідженнях, які базуються на гідних прикладах і здобутках декана і викладачів факультету.

Патенти

20. Пат. 40799 u UA, МПК 2009 A 23 L 1/00. Спосіб виробництва крученików «Перлинка» із використанням зостери / Свідло К. В., Корзун В. Н., Сіротіна А. Я., Антонюк І. Ю. – № u 200813639; заявл. 26.11.2008; опубл. 27.04.2009, Бюл. № 8. – 3 с.

Спосіб включає приготування крученików шляхом нарізування порційних шматків м'яса (по 2 на порцію), відбивання, додавання солі, викладання на них тушкованої капусти і загортання; вироби перев'язують ниткою, панірують у борошні та обсмажують; обсмажені крученики, знявши нитку, кладуть в сотейник, покривають тонкими скибочками сала, додають воду і тушкують до готовності. При виробництві крученików на стадії приготування фаршу з капусти білокачанної свіжої додатково вводять подрібнену зостеру в кількості 2 % від маси готової страви.

21. Пат. 40800 u UA, МПК 2009 A 23 L 1/00. Спосіб виробництва крему «Полуничка» з біологічно активною добавкою пектин-зостерин / Свідло К. В., Корзун В. Н., Сіротіна А. Я., Антонюк І. Ю. – № u 200813640; заявл. 26.11.2008; опубл. 27.04.2009, Бюл. № 8. – 3 с.

Спосіб пектин-зостерин включає приготування крему шляхом попереднього протирання ягід полуниці, з'єднання готового ягідного пюре зі збитими з цукром вершками; потім при безперервному помішуванні введення тонкою цівкою злегка охолодженого розчину желатину, розливання готового крему у формочки і охолодження. Під час приготування разом з підготовленим желатином вводять відновлений пектин-зостерин, який попередньо набрякає у воді з температурою 15–18 °С протягом 1,5 год. (гідромодуль 1:30).

22. Пат. 43547 u UA, МПК 2007 A 23 L 1/30/. Спосіб виготовлення оздоблювального напівфабрикату желе / Леріна І. В., Черевко О. І., Коваленко В. О., Євлаш В. В., Нємiріч О. В., Свідло К. В., Горбань В. Г. – № 2001020780; заявл. 17.12.2001; опубл. 17.12.2001, Бюл. № 11.

Запропоновано спосіб виробництва оздоблювального напівфабрикату желе, яким передбачено набухання агару, варіння сиропу, його проціджування, внесення додаткових компонентів та добавок, охолодження та формування. Згідно з винаходом передбачено введення в рецептурну суміш харчової добавки з крові забійних тварин. Це збагачує готовий продукт білками крові та гемовим залізом в модифікованій формі, яка легко засвоюється організмом. Спосіб забезпечує отримання продукту з протианемічними властивостями.

23. Пат. 44699 u UA, МПК 2009 A 21 D 13/08. Спосіб виробництва паштету печінкового «Морський» з використанням пектину-зостерину і порошку цистозіри / Свідло К. В., Корзун В. Н., Ліпченко А. О., Антонюк І. Ю. – № u 200904734; заявл. 14.05.2009; опубл. 12.10.2009, Бюл. № 19. – 3 с.

Спосіб включає приготування паштету шляхом підготування печінки до виробництва, її теплової обробки (смаження) при температурі 160–180 °С протягом 15–20 хв у пароконвектоматі, нарізування та підсмажування цибулі, моркви та шпику; приготування паштетної маси включає пропускання підготовленої сировини двічі крізь м'ясорубку (кутер), додавання солі, бульйону чи молока, вершкового масла, ретельне перемішування, формування у вигляді їжачка чи каштана, оформлення вершковим маслом та охолодження, причому на стадії приготування паштетної маси додатково вводять підготовлений порошок цистозіри та пектин-зостерин відповідно у кількості 1,5 та 1 % від маси готової страви (підготовка цистозіри та пектину-зостерину передбачає заливання холодною водою з ГМ = 1:20 та набрякання протягом 3–4 годин).

24. Пат. 48361A a UA, МПК 2006 A 23 L 1/O25,1/31. Спосіб виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів кремів «Кендігем» підвищеної харчової цінності / Ларіна І. В., Черевко О. І., Коваленко В. О., Євпаш В. В, Нємиріч О. В., Свідло К. В., Горбань В. Г. – № 2001020779; заявл. 05.02.2001; опубл. 15.08.2002, Бюл. № 8. – 4 с.

Спосіб передбачає підготовку сировини, приготування напівфабрикатів, збивання суміші до заданого об'єму. При збиванні до заданого об'єму в рецептурну суміш вводять сухий харчовий концентрат з крові забійних тварин.

25. Пат. 51772 u UA, МПК 2009 A 22 C 7/00. Спосіб виробництва м’ясного паштету в оболонці «Аматорський» із порошком цистозіри / Свідло К. В., Корзун В. Н., Ліпченко А. О., Антонюк І. Ю. – № u 201002635; заявл. 09.03.2010; опубл. 26.07.2010, Бюл. № 14. – 3 с.

Спосіб включає підготування сировини та фаршу, формування паштету, термічну обробку, охолодження батонів м'ясного паштету у тій самій установці, контроль якості та зберігання. На стадії приготування фаршу вводять підготовлений порошок цистозіри.

26. Пат. 78021 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва житньо-пшеничного хлібобулочного виробу / Лазарєва Т. А., Свідло К. В., Сафонова О. М., Лазарєв М. І., Ільмінська О. О. – № u 201208358; заявл. 07.07.2012; опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5. – 5 с.

Спосіб включає заміс тіста із суміші для приготування хліба житньо-пшеничного. Суміш для приготування хліба житньо-пшеничного та клітковину ядер волоського горіха просівають, дрібджі сухі розчиняють у теплій воді. Суміш для приготування хліба житньо-пшеничного змішують з клітковиною ядер волоського

горіха, додають розчинені дріжджі, воду, яку попередньо підігрівають до температури 30–40 °С, перемішують до отримання однорідної маси, підготовлене тісто накривають рушником та залишають на 25–45 хв для бродіння, тісто обминають, розділяють на шматочки масою 200–260 г, формують та викладають у круглі форми, які попередньо змащують рослинною олією.

27. Пат. 78022 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва пшеничного хліба / Свідло К. В., Дейниченко Г. В., Сафонова О. М., Лазарєва Т. А., Лазарєв М. І., Липова Ю. Ю. – № u 201208359; заявл. 07.07.2012; опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5. – 5 с.

Спосіб включає заміс тіста із суміші для приготування хліба пшеничного. Суміш для приготування хліба пшеничного та клітковину з насіння гарбуза просівають, дріжджі сухі розчиняють у теплій воді. Суміш змішують з клітковиною насіння гарбуза, додають розчинені дріжджі, воду, яку попередньо підігрівають до температури 25–35 °С, перемішують до отримання однорідної маси. Підготовлене тісто накривають рушником та залишають на 20–30 хв для бродіння, тісто обминають та викладають у круглі форми, які попередньо змащують рослинною олією, випікають 30–40 хв при температурі 200–220 °С.

28. Пат. 84679 u UA, МПК 2013 A 23 L 1/00. Спосіб виробництва плодово-овочевої запіканки «Героді» функціонального призначення / Свідло К. В., Корзун В. Н., Антонюк І. Ю. – № u 201305972; заявл. 14.05.2013; опубл. 25.10.2013, Бюл. № 20. – 5 с.

Спосіб включає приготування запіканки шляхом підготування сировини: гарбуз і моркву очищають, миють, нарізають соломкою, припускають у воді (ГМ=1:4), потім блендерують. Яблуко очищають від шкірки та плодоніжки і також блендерують. Манну крупу заливають йогуртом на 15 хв. Приготування запіканки: у протертий кисломолочний сир додають яйця, спеції, приготовлене гарбузово-морквяне та яблучне пюре і все ретельно перемішують, потім додають підготовлену манну крупу, мед, родзинки і ретельно перемішують. Підготовлену масу викладають в змащену маслом форму та випікають 45 хв. при температурі 180 °С. На стадії приготування запіканки вводять замочений шрот насіння льону (ГМ =1:10) (у кількості 2,5 % від маси готової страви) та олію з насіння розторопші (у кількості 2,5 % від маси готової запіканки).

29. Пат. 88062 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності / Чуйко М. М.,

Чуйко А. М., Білецький Е. В., Свідло К. В., Шубіна Л. Ю., Мостова Л. М. – № u 2013122556; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. № 4. – 2 с.

Реферат див. № 17.

30. Пат. 90299 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Спосіб виробництва рулету картопляного з овочами «Фарби літа» функціонального призначення / Свідло К. В., Корзун В. Н., Антонюк І. Ю. – № u 201312426; заявл. 23.10.2013; опубл. 26.05.2014, Бюл. № 10. – 6 с.

Спосіб включає приготування рулету шляхом підготування сировини: овочі миють, очищують; картоплю відварюють і протирають в гарячому стані; у протерту картоплю додають яйця, сіль, борошно пшеничне і вимішують масу; для фаршу: підготовлені цибулю і кріп шаткують; солодкий перець, моркву і селеру нарізують соломкою; свіжі томати ошпарюють, знімають шкірку та нарізують кубиком; цибулю обсмажують на олії, додають моркву, коріння селери і солодкий перець; потім додають свіжі томати, сіль; смажені овочі змішують із нашатковaним кропом; приготування рулету: картопляну масу розкладують рівним шаром на вологій серветці, на середину кладуть овочеву начинку, згортають рулет за допомогою серветки і перекладають швом донизу на змащений жиром лист; зверху змащують яйцем, збитим зі сметаною, присипають насінням кунжуту, потім ножем роблять 2–3 проколи вздовж рулету, збризкують жиром; рулет випікають 40 хв, при температурі 180 °С; відпускання: рулет картопляний з овочами відпускають протягом 30 хв після завершення технологічного процесу. На стадії підготування сировини вводять клітковину зародків пшениці з кісточками винограду (у кількості 2,5 % від маси готового рулету) та олію з насіння льону (у кількості 2,5 % від маси готового рулету).

31. Пат. 90585 u UA, МПК 2014 A 22 C 11/00. Спосіб виробництва ковбаси вареної дієтичної / Лазарєва Т. А., Лазарєв М. І., Свідло К. В., Мостова Л. М., Ільмінська О. О., Долуда А. В. – № u 201307851; заявл. 20.06.2013; опубл. 10.06.2014, Бюл. № 11. – 6 с.

Спосіб передбачає попередню підготовку м'яса птиці, подрібнення, соління, дозрівання, приготування фаршу з введенням спецій, дієтичної добавки, овочевих соків, перемішування, формування батонів та термічну обробку, охолодження готових ковбасних виробів. Використовують м'ясо куряче та індиче, на стадії приготування фаршу як дієтичну добавку вносять підготовлену клітковину ядер волоського горіха та клітковину насіння льону, для чого клітковину зважують, просіюють, додають суміш соків морквяного та гарбузового, залишають на 20–30 хв для набухання, додержуються співвідношення між клітковиною та сумішшю соків 1:2–1:4.

32. Пат. 90588 u UA, МПК 2014 A 22 C 11/00. Спосіб виробництва варених ковбасних виробів / Лазарєва Т. А., Свідло К. В., Дейниченко Г. В., Лазарєв М. І., Долуда А. В., Ільмінська О. О. – № u 201307854; заявл. 20.06.2013; опубл. 10.06.2014, Бюл. № 11. – 6 с.

Спосіб передбачає: розморожування м'ясної сировини, розбирання, обвалювання, жилкування, подрібнювання на вовчку, зважування та завантажування у мішалку, додавання сухої солі, перемішування та дозрівання, тонке подрібнення у кутері, додавання спеції, шпику, дієтичної добавки, овочевого соку, шприцювання оболонок та їх перев'язування, проведення термічної обробки, охолодження та зберігання. Після приготування фаршу додають дієтичну добавку у вигляді підготовленої клітковини ядер волоського горіха, для чого клітковину ядер волоського горіха зважують, просіюють, додають сік гарбузовий у співвідношенні 1:2–1:3 та залишають на 20–30 хв для набухання.

33. Пат. 91707 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Склад парфе «Героді» оздоровчого призначення / Мостова Л. М., Пересічний М. І., Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Чуйко А. М. – № u 201401994; заявл. 27.02.2014; опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. – 3 с.

Парфе містить яйця, молоко, яке відрізняється тим, що додатково містить вершки рослинні, мед, овочево-ягідну сировину (картоплю, корінь селери, корінь петрушки та чорну смородину) у наступному співвідношенні компонентів, %: вершки рослинні 25, мед – 6, молоко – 3, яйця – 6, картопля – 16, селера (корінь) – 12, петрушка (корінь) – 12, чорна смородина – 20.

34. Пат. 91706 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Склад десерту «Граціо» оздоровчого призначення / Мостова Л. М., Пересічний М. І., Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Чуйко А. М. – № u 201401993; заявл. 27.02.2014; опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. – 3 с.

Склад десерту містить желатин, яєчний білок, воду (для желатину), який відрізняється тим, що додатково містить овочево-ягідну сировину (буряк, гарбуз, селеру, яблуко, журавлину) у наступному співвідношенні компонентів, %: буряк – 5, гарбуз – 18, селера – 11, яблуко – 25, журавлина – 5, фруктоза – 5, желатин – 3, вода для желатину – 21, яєчний білок – 7.

35. Пат. 94956 u UA, МПК 2006 A 21 D 13/08. Спосіб виробництва мафінів «Чарівниця» геродієтичного призначення / Свідло К. В.,

Лазарєва Т. А., Мостова Л. М., Липова Ю. Ю., Браженко Г. В. – № u 201405919; заявл. 30.05.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. – 2 с.

Спосіб включає розм'якшення вершкового масла та збивання з цукром, кислим сиром до отримання однорідної маси, додавання меланжу, карбонату амонію та гідрокарбонату натрію, ретельного перемішування, викладання у форми, випікання та охолодження, який відрізняється тим, що на стадії приготування тіста жовтки перетирають з ⅓ частки цукру-піску, додають протертий кисломолочний сир, розтоплене вершкове масло та гарбузове пюре, манну крупу, замочену на 15–25 хв у кефірі, додають шрот з насіння гарбуза та спіруліну, який заздалегідь замочують у воді на 30–40 хв, перемішують; наприкінці додають яєчні білки, що збивають із ⅔ частки цукру-піску, попередньо просіяні карбонат та гідрокарбонат натрію, ретельно та обережно вимішують тісто, викладають масу в змащену маслом форму на рівні ⅔ від загальної висоти форми, кладуть яблуко, нарізане скибками, поверхню мафінів прикрашають лущеним насінням соняшника та випікають 15–25 хв при температурі 180–200 °С та охолоджують, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %: крупа манна 19,9…21,4 , цукор 7,5…8,0, шрот насіння гарбуза зі спіруліною.

2 КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Мостова Людмила Миколаївна

Тридцятип'ятирічний стаж педагогічної праці у сфері технології харчування має Людмила Миколаївна Мостова. Кандидат технічних наук, доцент – у ХТЕІ КНТЕУ вона очолює кафедру «Технології та організації ресторанного бізнесу», де викладає такі дисципліни, як «Технологія продуктів оздоровчого призначення» і «Технологія продукції ресторанного господарства».

Досвідчений організатор навчального процесу, талановитий педагог, науковець – Людмила Миколаївна великого значення надає студентській науковій роботі, готує для суспільства

конкурентоспроможних фахівців, які здатні реалізувати одержані теоретичні знання в умінні передбачати результати діяльності закладів ресторанного господарства, прогнозувати якість продукції, професійно працювати на виробництві в складних ринкових умовах.

Визнаний викладач і керівник кафедри з індивідуальним стилем науково-педагогічної діяльності, Людмила Миколаївна багато разів за роки своєї праці була нагороджена такими дипломами, почесними грамотами і званнями державного, відомчого, регіонального, інститутського рівнів, як «відмінник освіти України», «краще ім'я вищої школи Харківщини», переможець конкурсу «Завідувач кафедри». Під керівництвом Людмили Миколаївни Мостової (у 2013 – 2014 навчальному році) кафедра стала кращою в інституті за показниками з науково-дослідницької роботи та з навчально-методичного забезпечення навчального процесу.

Тільки за період з 2005 по 2014 роки Людмила Миколаївна Мостова опублікувала 178 наукових і навчально-методичних робіт. Вона є також співавтором низки розробок з рецептури і способів виробництва харчових продуктів оздоровчого, дієтичного і геродієтичного призначення підвищеної біологічної цінності. Всі вони захищені патентами України.

Патенти

36. Пат. 89733 u UA, МПК 2014 A 47 J 27/00. Спосіб обробки харчових продуктів / Мостова Л. М., Комарова М. О., Мартиненко Л. Г. – № u 201314638; заявл. 13.12.2013; опубл. 25.04.2014, Бюл. № 8. – 2 с.

Спосіб включає розміщення сирого продукту в закритому об'ємі з рідинним середовищем, енергетичну дію на нього в умовах підвищеного тиску, який відрізняється тим, що енергетичну дію на середовище, де знаходиться харчовий продукт, ведуть до досягнення рідинним середовищем температури кипіння, що є початковою стадією руйнування структурних зв'язків, та після витримки 1–5 хвилин, у залежності від геометричних розмірів та властивостей продукту, зупиняють енергетичну дію та різко скидають тиск на рідинне середовище.

37. Пат. 88062 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності / Чуйко М. М.,

Чуйко А. М., Білецький Е. В., Свідло К. В., Шубіна Л. Ю., Мостова Л. М. – № u 2013122556; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. № 4. – 2 с.

Реферат див. № 17.

38. Пат. 91706 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Склад десерту «Граціо» оздоровчого призначення / Мостова Л. М., Пересічний М. І., Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Чуйко А. М. – № u 201401993; заявл. 27.02.2014; опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. – 3 с.

Реферат див. № 34.

39. Пат. 91707 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Склад парфе «Героді» оздоровчого призначення / Мостова Л. М., Пересічний М. І., Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Чуйко А. М. – № u 201401994; заявл. 27.02.2014; опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. – 3 с.

Реферат див. № 33.

40. Пат. 94956 u UA, МПК 2006 A 21 D 13/08. Спосіб виробництва мафінів «Чарівниця» геродієтичного призначення / Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Мостова Л. М., Липова Ю. Ю., Браженко Г. В. – № u 201405919; заявл. 30.05.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. – 2 с.

Реферат див. № 35.

Жулінська Оксана Володимирівна

Жулінська Оксана Володимирівна є старшим викладачем кафедри «Технології та організації ресторанного бізнесу» Харківського торгівельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету з 2005 року.

Свого часу, після закінчення (у 1998 році) Харківського державного університету харчування і торгівлі, вона працювала викладачем кафедри «Технології харчування» Харківського бізнес-коледжу.

Маючи належний досвід і гідний професійний рівень, Оксана Володимирівна у своїй педагогічний практиці застосовує сучасні методи навчання, зокрема, і при викладанні дисципліни «Інноваційні ресторанні технології», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Великого значення вона надає студентській науковій роботі, новим розробкам та їх впровадженню. Студенти О. В. Жулинської перемагали у конкурсах студентських робіт в Харкові і на Україні.

Оксана Володимирівна (з 2009 по 2014 роки) опублікувала 55 робіт наукового і навчально-методичного характеру, одержала патент України на корисну модель щодо «Способу виробництва безалкогольного фруктово-зернового напою «Янтар» з гідратованими фулеренами» на гомогенізованій основі з водорозчинним β-каротином.

Патенти

41. Пат. 68867 u UA, МПК 2012 A 23 L 2/00. Спосіб виробництва безалкогольного фруктово-зернового напою «Янтар» з гідратованими фулеренами / Жулінська О. В., Пересічний М. І. – № u 201112535; заявл. 10.04.2012; опубл. 10.04.2012, Бюл. № 7. – 3 с.

Спосіб складається із наступних основних стадій: борошно ячменю ЕСО з'єднують з водою та гомогенізують. Яблука піддають механічній кулінарній обробці, віджимають сік на соковижималці, м'якоть залишають для подальшого використання, заварюють цукровий сироп. Підготовлену гомогенізовану основу з'єднують з цукровим сиропом, яблучною м'якоттю, соком, бурштиновою кислотою та розчином гідратованих фулеренів. Потім охолоджують, додають розчин водорозчинного β-каротину та гомогенізують.

Мартиненко Леонід Григорович

Мартиненко Леонід Григорович – кандидат технічних наук, доцент кафедри «Технології та організації ресторанного бізнесу» ХТЕІ КНТЕУ – найдосвідченіший викладач інституту, він має понад 45 років стажу викладацької і наукової роботи.

Дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук Леонід Григорович

захистив ще у 1976 році. За роки викладання і наукових досліджень видав 53 наукові праці, 8 навчальних посібників, отримав 10 патентів на винаходи і корисні моделі України.

У Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ Л. Г. Мартиненко працює сім років і викладає такі навчальні дисципліни, як «Фізика», «Електротехніка», «Теплотехніка», «Прикладна механіка». Як високопрофесійний педагог і дослідник-науковець, він успішно залучає студентство до наукової роботи, керує студентським науково-технічним товариством. Так, у 2011 році члени цього товариства за наукову роботу зі «Зменшення енергетичних витрат, необхідних для теплової обробки харчових продуктів за рахунок удосконалення гідротермічного процесу» посіли друге місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з питань технології харчової промисловості та переробки сільськогосподарської продукції.

Науковий напрямок досліджень Леоніда Григоровича Мартиненко пов'язаний із «удосконаленням технологічних процесів обробки харчових продуктів на основі моделювання фізико-хімічних явищ, що їх супроводжують». Тому і винахідницькі здобутки Леоніда Григоровича останнім часом належать саме даній сфері. Це і «Енергозберігаючий пристрій для термічної обробки харчових продуктів», і «Спосіб обробки харчових продуктів (з енергетичною дією та дією тиску на середовище, де знаходиться харчовий продукт)».

Леонід Григорович Мартиненко є автором нових рішень щодо «перетворювачів надвисокочастотних потужностей», «способів нанесення поверхневого шару на вироби з металів та пристроїв для їх здійснення», «пристроїв вимірювальної техніки (зокрема, витрати газу)».

Леонід Григорович є авторитетним науковцем і вихователем науковців.

Патенти

42. Пат. 14340 u UA, МПК 2006 G 01 R 21/04. Перетворювач прохідної надвисокочастотної потужності / Шпагін Ю. В., Мар-

тиненко Л. Г., Дем'яков І. Ф. – № 4366430/SU; заявл. 20.01.1988; опубл. 25.04.1997, Бюл. № 2. – 2 с.

Перетворювач містить термочутливий елемент, розміщений у вставці, що розташована в порожнині хвилеводу. З метою підвищення точності, термочутливий елемент виконаний у вигляді металевої клиноподібної насадки. Вставка виконана з діелектрика, а порожнина, утворена металевою клиноподібною насадкою і вставкою, заповнена оптоволокном, виводи якого підключені поза хвилеводом відповідно до джерела світла і до фотоприймача.

43. Пат. 14341 u UA, МПК 2006 G 01 R 21/06. Пондеромоторний перетворювач надвисокочастотної потужності / Шпагін Ю. В., Мартиненко Л. Г., Дем'яков І. Ф. – № 4718045/SU; заявл. 10.07.1989; опубл. 25.04.1997, Бюл. № 2. – 2 с.

Винахід стосується перетворювачів потужності. Перетворювач містить відрізок хвилеводу, у якому розміщений чутливий елемент, закріплений на підвісній системі, з'єднаній з індикатором. Чутливий елемент виконаний у вигляді порожнього тора, відношення висоти якого до розміру його зовнішнього діаметра дорівнює 0,22.

44. Пат. 25737A u UA, МПК 2006 C 01 C 9/10. Спосіб нанесення поверхневого шару на вироби з металів та пристрій для його здійснення / Тимофєєва Л. А., Солнцев Л. О., Комарова А. Л., Мартиненко Л. Г. – № 96072909; заявл. 19.07.1996; опубл. 30.10.1998, Бюл. № 6. – 2 с.

1. Спосіб включає вплив на нього, насичує середовища у вигляді перегрітої пари водного розчину солей металів при температурі 550–600 °С протягом 30–40 хв відрізняється тим, що процес насичення ведуть в електричному полі.

2. Пристрій для нанесення поверхневого шару на вироби з металів, що містить футеровану камеру з кришкою і розташовані в ній реторту, нагрівальні елементи, термопару і розпилювач пари, а також пароутворювач, з'єднаний з останнім трубопроводом, відмінне тим, що в кришці виконаний отвір з запресованим в нього діелектричним кільцем і розташованим в ньому електродом, один кінець якого електрично пов'язаний через електровимірювальні прилади з корпусом реторти, а інший – з металевим зразком.

45. Пат. 36238 u UA, МПК 2006 A 47 J 27/00. Енергозберігаючий пристрій для термічної обробки харчових продуктів / Мартиненко Л. Г., Комарова Г. Л, Далуда А. В. – № u 200801752; заявл. 27.10.2008; опубл. 27.10.2008, Бюл. № 20. – 2 с.

Пристрій містить корпус з кришкою, розташовану в ньому сітчасту корзину і електронагрівач під нею. Корпус і кришка виконані за принципом термоса, у робочій ємності якого розміщено термодатчик, електрично зв'язаний з блоком керування потужністю електричної енергії, яку споживає електронагрівач.

46. Пат. 73394 u UA, МПК 2006 G 01 N 21/45. Пристрій для вимірювання витрати газу / Мощенко І. О., Єгоров А. Г., Мартиненко Л. Г. – № 2003065818; заявл. 24.06.2003; опубл. 15.07.2005, Бюл. № 7. – 3 с.

Винахід відноситься до вимірювальної техніки. Пристрій містить джерело випромінювання, ємність з досліджуваним середовищем, напівпрозорі пластини і два дзеркала, які знаходяться на оптичних осях по ходу оптичних променів, а також вузол вимірювання оптичної різниці ходу променів. Згідно з винаходом, як ємкість з досліджуваним середовищем використовують трубопровід з газом, виконаний із двома парами отворів, що закриті оптичними скляними пластинами. Крім того пристрій додатково містить ще одне дзеркало, дзеркала розташовані за межами трубопроводу, причому додаткове дзеркало та напівпрозорі пластини розміщені на одній оптичній осі з джерелом випромінювання. Винахід забезпечує високу точність вимірювання витрати газу.

47. Пат. 89733 u UA, МПК 2014 A 47 J 27/00. Спосіб обробки харчових продуктів / Мостова Л. М., Комарова М. О., Мартиненко Л. Г. – № u 201314638; заявл. 13.12.2013; опубл. 25.04.2014, Бюл. № 8. – 2 с.

Реферат див. № 36.

48. Пат. 96055 C2 UA, МПК 2011 C 23 C 8/06, 25 D 3/00, C 25 D 11/00. Спосіб нанесення поверхневого шару на вироби з металів та пристрій для його здійснення / Комарова Г. Л., Комарова М. О., Мартиненко Л. Г. – № a 201001631; заявл. 16.02.2010; опубл. 26.09.2011, Бюл. № 18. – 3 с.

Спосіб призначений для використання в машинобудуванні й інших галузях техніки. Технічна задача: шляхом керування фізико-хімічним процесом на межі метал-насичуюче середовище за допомогою електричного поля одержати покриття різного хімічного складу і експлуатаційних властивостей. Задача вирішується за рахунок того, що напругу електричного поля в зоні оброблюваної поверхні виробу створюють достатньою для утворення електричного розряду між електродом і поверхнею виробу. Технічний результат: забезпечення заданого складу поверхневого шару та експлуатаційних властивостей виробу, що насичується.

Павлюк Вадим Антонович

Вадим Антонович Павлюк – професор кафедри «Технології та організації ресторанного бізнесу», доктор фізико-математичних наук – найшановніший науковець і найповажніший за віком викладач ХТЕІ КНТЕУ.

За його плечима більш ніж п'ятдесят років наукового стажу. Фізик за спеціальністю (випускник 1958 року Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна), він у 1970 році захистив кандидатську дисертацію на тему «Дифракція електромагнітних хвиль на структурах хвилевидного типу», а у 1982 році – докторську: «Оптимізація параметрів антено-фідерних систем з використанням глибокого охолодження та надпровідності (обидві зі спеціальності «Радіофізика, включаючи квантову радіофізику»).

Вадим Антонович Павлюк – учень відомих вчених-академіків: Шестопалова Віктора Петровича і Веркіна Бориса Ієремієвича. Пройшов шлях від старшого лаборанта до провідного інженера та викладача у ХНУ ім. В. Н. Каразіна (1958–1963 рр.), потім (з 1962 по 1999 роки) – у Фізико-технічному інституті низьких температур послідовно обіймав посади від молодшого наукового співробітника до заступника директора з наукової роботи. З 1999 року – завідувач кафедри фізики та технічних дисциплін Харківського Бізнес-коледжу, з 2001 року – ще і проректор з науково-методичної роботи коледжу.

У 2005 році Вадим Антонович Павлюк стає заступником директора Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ з науково-методичної роботи, з 2008 року – професор кафедри «Технології та організації ресторанного бізнесу». Паралельно (у 1999 році) працював у Братиславському інституті фізики, а також у фірмі «Системні дослідження», Бонн, ФРН (2002 рік).

Вадим Антонович сам став вчителем відомих науковців, підготував п'ять кандидатів наук, серед яких професори ХНУРЕ, Омського

політехнічного інституту; технічний директор фірми «Системні дослідження», Бонн, ФРН.

За роки своєї плідної наукової і викладацької праці В. А. Павлюк був відзначений високими державними, урядовими нагородами – медаллю «За доблестный труд» (1970 р.), орденом «Знак почёта» (1985 р.), а також, неодноразово, Почесними грамотами Київського національного торговельно-економічного університету, Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації.

Як науковець, В. А. Павлюк є знаним фахівцем з кріогенної квантової радіофізики та прикладної електродинаміки. Вадим Антонович – автор 4 монографій по застосуванню кріогенного подрібнювача та сублімації для отримання з рослинної сировини продуктів з якісно новими характеристиками. Як викладач, працює над створенням нетрадиційних технічних засобів навчання (на рівні винаходів), таких, наприклад: «Електрична модель лабораторного практикуму з теплотехніки для технічних вишів», «Установка для проведення лабораторних робіт з вивчення термодинамічних процесів», «Установка для проведення лабораторної роботи з вивчення кінетики конвективного сушіння», «Установка ля проведення лабораторної роботи з вивчення циклу Карно», «Установка для проведення лабораторної роботи з вивчення законів ідеального газу, патентами України.

У Вадима Антоновича Павлюка опубліковано більш ніж 100 наукових праць. Дев'ять десятків його статей і тез були надруковані в СРСР, в незалежній Україні, Японії, Франції, Італії, США, Великій Британії та інших країнах світу.

Автор 19-ти винаходів, захищених охоронними документами патентних відомств, В. А. Павлюк основними серед них вважає «надпровідниковий квантовий магнітометр», «надпровідниковий болометр», «надпровідниковий модулятор», «надпровідниковий підсилювач магнітного потоку», «Екран шароваковуумної теплоізоляції», «Активна антена», «Спосіб формування слабкого зв'язку у масивному зразку високотемпературного надпровідника».

Патенти

49. Пат. 87539 С 2 UA, МПК 2006 G 09 B 23/16. Установка для проведення лабораторних робіт з вивчення термодинамічних процесів / Павлюк В. А., Сальніков В. П. – № а 200706593; заявл. 12.06.2007; опубл. 27.07.2009, Бюл. № 14. – 3 с.

Сутність винаходу: лабораторна установка, що налічує камеру з повітрям, об'єм якої можна змінювати, та джерело теплоти, манометр, термометр і додатково має електричний блок, де параметри (тиск, об'єм, температура) основних термодинамічних процесів системи формуються у вигляді набору напруг, які вимірюються електричними приладами. Напруги створюються за допомогою подільників на постійних резисторах та потенціометрах. Величини напруг пропорційні величинам параметрів для кожного стану термодинамічної системи. Кожний тип параметра для кожного типу процесу формується окремою групою подільників. Зміна станів процесу проводиться за допомогою багатопозиційних багатонаправлених перемикачів, послідовним переключенням яких імітується підведення чи відведення теплоти при ізохорному та ізобарному процесах і зміна об'єму камери з робочим тілом при адіабатному, ізотермічному і політропному процесах. При кожному положенні перемикачів на електричні прилади подаються напруги з відповідних подільників для індикації кількості теплоти та зміни об'єму, а також для визначення величини параметрів.

Технічний результат: розширення дидактичних можливостей за рахунок уведення вимірюваної кількості підведеного та відведеної теплоти, розширення діапазону зміни величин параметрів, одержання можливості порівняння процесів з різних показників, зменшення часу на виконання вимірювань.

50. Пат. 86277 С 2 UA, МПК 2009 G 09 B 23/00. Установка для проведення лабораторної роботи з вивчення кінетики конвективного сушіння / Павлюк В. А., Сальніков В. П., Білецький Е. В. – № а 200706596; заявл. 12.06.2007; опубл. 10.04.2009, Бюл. № 7. – 3 с.

Реферат див. № 16.

51. Пат. 91706 С 2 UA, МПК 2009 G 09 B 23/00. Спосіб побудови навчальних установок для проведення лабораторних робіт / Павлюк В. А., Сальніков В. П. – № а 200713938; заявл. 12.12.2007; опубл. 25.08.2010, Бюл. № 16. – 2 с.

Суть винаходу. Запропоновано спосіб побудови навчальних установок для проведення лабораторних робіт, в яких явища та процеси спостерігаються за

допомогою вимірювальних приладів. Спосіб передбачає використання в установках замість пристроїв, які створюють явища та процеси, електричного блоку, що формує набір напруг, величини яких є пропорційними значенням вимірюваних параметрів та характеристик. Напруги вимірюються електричними приборами. Проходження процесів, зміна станів систем проводиться шляхом послідовної зміни положень перемикачів.

Технічний результат. Установки, що побудовані запропонованим способом, мають нижчу вартість, займають меншу площу, дозволяють суттєво скоротити термін вимірювань, а також збільшити інформативність лабораторних робіт шляхом розширення спостережень за впливом на процеси різних факторів, змін умов проведення вимірювань.

52. Пат. 96170 С 2 UA, МПК 2006 G 09 B 23/16. Установка для проведення лабораторної роботи з визначення теплових характеристик теплообмінника / Павлюк В. А., Сальніков В. П., Білецький Е. В. – № а 200906772; заявл. 30.06.2009; опубл. 10.10.2011, Бюл. № 19. – 4 с**.**

Реферат див. № 18.

53. Пат. 98047 С 2 UA, МПК 2006 G 09 B 23/06, G 09 B 23/24. Установка для проведення лабораторної роботи з визначення діаграми розтягування і стиснення зразків / Павлюк В. А., Сальніков В. П. – № а 201012035; заявл. 11.10.2010; опубл. 10.04.2012, Бюл. № 7. – 4 с.

Заявлена установка для проведення лабораторної роботи з визначення залежності абсолютної зміни довжини зразка від величини прикладеної до нього сили містить випробувальну машину з динамометром і приладом для регестрації величини зміни довжини зразка. Випробувальна машина виконана у вигляді електричного пристрою, до складу якого входять джерело живлення, групи подільників напруги на постійних та перемінних резисторах, на які подається напруга з джерела живлення для формування дискретних напруг, що імітують прямо пропорційні величини прикладених сил та відповідних їм змін довжини зразка, багатопозиційні багатонапрямкові перемикачі, які електрично пов'язані з відповідними групами подільників, і електричні вимірювальні прилади, які пов'язані з відповідними перемикачами і на які подається напруга від джерела живлення через перемикачі і відповідні подільники.

54. Пат.105307 С 2 UA, МПК 2006 G 09 B 23/16. Установка для проведення лабораторної роботи з вивчення циклу Карно / Павлюк В. А.,

Сальніков В. П. – № а 201301943; заявл. 18.02.2013; опубл. 25.04.2014, Бюл. № 8. – 5 с.

Заявлена установка містить порожнистий, заповнений газом, теплоізольований циліндр з нетеплопровідним рухомим поршнем та дном, пристрій навантаження, який механічно зв'язаний зі штоком поршня,пристрій управління тепловими потоками, пристрій з нагрівачем і охолоджувачем зі стабілізацією температури, прилади для вимірювання тиску і температури газу у циліндрі та прилад для визначення об'єму газу. Установка виконана у вигляді електричного блока, до складу якого входять джерело живлення, з′єднане з групою дільників напруги на постійних та перемінних резисторах, три електричні прилади для вимірювання відповідних вищевказаних напруг, які під′єднані через відповідні контакти груп багатопозиційного багатоспрямованого перемикача «Навантаження», переключенням якого відтворюється динаміка процесів; перемикачі «Екран», «Теплота» та «Температура стабілізації». Вказані групи дільників електрично зв'язані з відповідними вхідними контактами груп перемикача «Навантаження» та контактами групи перемикача «Температура стабілізації». Контакти перемикачів «Екран» та «Теплота» створюють електричні кола, через які напруги з дільників подаються на електричні вимірювальні прилади.

55. Пат. 107291 С 2 UA, МПК 2006 G 09 B 23/16. Установка для проведення лабораторної роботи з вивчення законів ідеального газу / Павлюк В. А., Сальніков В. П. – № а 201311961; заявл. 10.12.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. – 3 с.

Установка виконана як електричний блок, який формує параметри і характеристики законів (термодинамічних процесів) у вигляді прямо пропорційних їм величин груп дискретних напруг, до складу якого входять: джерело живлення, низка груп дільників на постійних і перемінних резисторах, на які подається напруга з джерела живлення і які визначають об'єм при ізотермічному і адіабатному процесах (ГДН v), тиск і температуру при адіабатному процесі (ГДН pa, ГДН ta), тиск при ізотермічному процесі (ГДН pt), дільники яких електрично зв'язані з відповідними контактами перемикача «Навантаження»; груп дільників, що визначають тиск і температуру при ізохорному процесі (ГДНру, ГДН tv) та об'єм і температуру при ізобарному процесі (ГДН vp, ГДН tp), дільники яких електрично зв'язані з відповідними контактами перемикача «Теплота», яка відрізняється тим, що додатково введені групи дільників ГДН upt, ГДН upv та ГДН uv, які формують набір напруг, пропорційні величинам постійних параметрів законів ідеального газу (температури стабілізації для закону Бойля-Маріотта, об'єму для закону Гей-Люсака, тиску для закону Шарля), і які послідовно включені через контакти додатково введеного перемикача встановлення температури стабілізації з групою дільників ГДН pt та через додаткові контакти

перемикача «Навантаження» з групами дільників ГДН pv і ГДН vp відповідно, а також додатково введена група дільників ГДН tcr, що визначає величину температури стабілізації.

Чуйко Андрій Миколайович

Андрій Миколайович Чуйко – кандидат технічних наук, старший науковий співробітник, доцент кафедри «Технології та організації ресторанного бізнесу» ХТЕІ КНТЕУ уособлення викладачів-науковців вишу.

Після захисту (у 2003 році) кандидатської дисертації за спеціальністю «Технологія продуктів харчування» Андрій Миколайович продовжує активну наукову працю. З 2005 по 2012 роки він – доцент кафедри «Товарознавство в митній справі» і старший науковий співробітник міжгалузевої лабораторії «Медико-біологічних проблем технології харчових продуктів» Харківського державного університету харчування та торгівлі. У 2005 році Андрій Миколайович стає переможцем конкурсу «Надання грантів Президента України для підтримки наукових досліджень молодих учених» як керівник проекту «Наукове обґрунтування та розробка сучасної концепції формування якості борошняних виробів лікувально-профілактичного призначення».

Саме тоді Андрієм Миколайовичем була розроблена низка нових борошняних кондитерських, хлібобулочних і кулінарних виробів лікувально-профілактичного призначення, на які затверджені три нормативно-технічні документи – технічні умови (ТУ).

Як стипендіат Кабінету Міністрів України для молодих учених (2007 – 2009 рр.), одночасно (у 2007 – 2008 роках) А. М. Чуйко був науковим керівником тематики за замовленням Міністерства освіти і науки України (обсягом фінансування 100 тис. грн). Він нагороджений багатьма регіональними грамотами і дипломами, переможець конкурсу «Кращий

молодий науковець в області технічних наук» (2009 р.), учасник всеукраїнських і міжнародних наукових форумів.

Серед майже двохсот наукових публікацій у А. М. Чуйко 42 патенти на винаходи і корисні моделі України. У колі його винахідницьких і дослідницьких інтересів, поряд із профільними технологіями, розробки (щодо способів виробництва різних продуктів харчування підвищеної біологічної цінності функціонального призначення – хліба, макаронних, кондитерських, м'ясних, ковбасних виробів; напівфабрикати з грибів, фруктових начинок) і такі технічні, як «Ємність пірамідальної конструкції для вирощування рослин», «Спосіб підзарядки акумулятора, який не потребує електроенергії», а також (у співтоваристві з Є. В. Білецьким) пристрої для вимірювання «реологічних характеристик неньютонівських рідин», «гідравлічних характеристик кремнієорганічних рідин», «характеристик течії неньютонівських рідин».

Для студентів ХТЕІ КНТЕУ Андрій Миколайович Чуйко – гідний приклад цілеспрямованої молодої людини на викладацькому, винахідницькому шляху.

Патенти

56. Пат. 16175 u UA, МПК 2006 A 01 G 9/00, E 04 H 12/00. Ємність пірамідальної конструкції для вирощування рослин / М'ячиков О. В., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Томашевська Р. Я. – № u 200602717; заявл. 13.03.2006; опубл. 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р. – 3 с.

Ємність включає розмір половини сторони основи бічної грані – 3 частини, розмір сторони основи бічної грані – 6 частин, висоту – 4 частини, довжину діагоналі бічної грані – 5 частин, яка відрізняється тим, що верхня частина пірамідальної конструкції є зрізаною не більше ніж на ¼ її висоти, а основа пірамідальної конструкції є знімною із загнутими доверху краями та водночас служить підставкою для накопичення залишкової вологи і для дихання рослин.

57. Пат. 16451 u UA, МПК 2006 H 02 J 7/32. Спосіб підзарядки акумулятора, який не потребує електроенергії / М'ячиков О. В., Михайлов В. М., Чуйко А. М. – № u 200600803; заявл. 30.01.2006; опубл. 15.08.2006, Бюл. № 8. – 2 с.

Спосіб включає витримування акумулятора під пірамідою, виготовленою з діелектрика, у якій як співвідношення основних параметрів беруть: розмір половини сторони основи бічної грані – 3 частини, розмір сторони основи бічної грані – 6 частин, висоту – 4 частини, довжину діагоналі бічної грані – 5 частин, який відрізняється тим, що піраміду встановлюють зверху над акумулятором, за розмір сторони основи бічної грані беруть максимальну довжину сторони акумулятора і витримування акумулятора під пірамідою здійснюють протягом 12–24 годин.

58. Пат. 17787 u UA, МПК 2006 A 01 K 43/00, G 01 N 33/08. Спосіб визначення паропроникності яєчної шкаралупи / Захаренко В. О., Чуйко А. М. – № u 200603834; заявл. 07.04.2006; опубл. 16.10.2006, Бюл. № 10. – 3 с.

Спосіб передбачає миття курячих яєць, який відрізняється тим, що визначення цього показника здійснюють для різних ділянок шкаралупи: тупої, гострої та середньої, від яких відділяють поверхневу плівку (кутикулу), штучно створюють перепад тиску по обидві поверхні шкаралупи

59. Пат. 19588 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/237. Спосіб формування кристалів солі за допомогою пірамідальної конструкції / М'ячиков О. В., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Томашевська Р. Я., Гох В. А. – № u 200607747; заявл. 10.07.2006; опубл. 15.12.2006, Бюл. № 12. – 3 с.

Спосіб включає випарювання сольового розчину, в який поміщена піраміда, виготовлена з немагнітного матеріалу чи діелектрика, у якій як співвідношення основних параметрів беруть розмір половини боку основи бічної грані – 3 частини, розмір боку основи бічної грані – 6 частин, висоту – 4 частини, довжину діагоналі бічної грані – 5 частин, який відрізняється тим, що піраміду поміщають у ємність з сольовим розчином, який випарюють до повної кристалізації солі за будь-якої температури і тиску визначений час, при цьому грані піраміди чітко орієнтують за частинами світу і гідроізолюють, не допускаючи контакту з рідиною внутрішньої поверхні піраміди, а розмір піраміди вибирають, виходячи з того, що піраміда висотою 1см забезпечує формування кристалів солі у 1 літрі сольового розчину.

60. Пат. 19743 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/27. Спосіб стабілізації кольору рослинної сировини / Черевко О. І., Дубініна А. А., Щербакова Т. В., Чуйко А. М. – № u 200608614; заявл. 31.07.2006; опубл. 15.12.2006, Бюл. № 12. – 2 с.

Спосіб включає обробку подрібненої сировини стабілізуючим розчином, який відрізняється тим, що концентрація хлориду калію у розчині складає 1,0–1,5 %, концентрація лимонної кислоти – 2,0…3,0 %, при цьому подрібнену сировину витримують у розчині протягом 20–30 хв при температурі 18–20 °С.

61. Пат. 19745 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/27. Спосіб стабілізації кольору рослинної сировини, яка містить антоціани / Черевко О. І., Дубініна А. А., Щербакова Т. В., Чуйко А. М. – № u 200608618; заявл. 31.07.2006; опубл. 15.12.2006, Бюл. № 12. – 2 с.

Спосіб включає обробку сировини стабілізуючою речовиною, який відрізняється тим, що звільнену від кісточок сировину пересипають хлоридом калію у кількості 1,5...3,0 % до маси сировини і витримують протягом 20...30 хв при температурі 10...20 °С.

62. Пат. 20537 u UA, МПК 2006 A 61 H 39/00. Спосіб стимуляції росту волосся на голові за допомогою пірамідальної конструкції / М'ячиков О. В., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Дюкарева Г. І., Томашинська Р. Я. – № u 200609961; заявл. 18.09.2006; опубл. 15.01.2007, Бюл. № 1. – 2 с.

Спосіб включає витримування голови людини в піраміді, виготовленій з немагнітного матеріалу, у якій як співвідношення основних параметрів беруть розмір половини сторони основи бічної грані – 3 частини, розмір сторони основи бічної грані – 6 частин, висоту – 4 частини, довжину діагоналі бічної грані – 5 частин, який відрізняється тим, що пірамідальну конструкцію висотою від 0,12 до 0,52 м з урахуванням вищенаведених співвідношень основних її параметрів надівають щоденно на голову не менше ніж на 15 хв протягом не менше 10 днів з обов'язковим орієнтуванням по частинах світу граней основи піраміди.

63. Пат. 22912 u UA, МПК 2006 A 23 P 1/00, A 61 N 1/16, E 04 H 12/00. Спосіб зменшення концентрації парів ртуті при їх нейтралізації за допомогою моделей пірамід / М'ячиков О. В., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Дюкарева Г. І., Одарченко М. С., Чуйко М. М. – № u 200700534; заявл. 19.01.2007; опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5. – 2 с.

Спосіб включає витримування протягом 4–12 діб об'єкта забруднення під пірамідою, виготовленою з діелектрика, у якій розміри основних параметрів вибирають, виходячи з кратності параметрів піраміди, яка повинна перевищувати максимальний розмір об'єкта знешкодження. У верхній частині піраміди розміщують

хлорне залізо (FeCl3) об'ємом, що заповнює 1/10 висоти піраміди. Кожна грань піраміди з внутрішньої та зовнішньої сторін має дзеркальну поверхню.

64. Пат. 22913 u UA, МПК 2006 A 23 P 1/00, A 61 N 1/16, E 04 H 12/00. Спосіб зниження рівня радіоактивних речовин / М'ячиков О. В., Черевко О. І., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Дюкарева Г. І., Одарченко А. М., Чуйко М. М., Авраменко М. Ф. – № u 200700535; заявл. 19.01.2007; опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5. – 2 с.

Спосіб включає витримування об'єкта на відкритому повітрі під пірамідою, виготовленою з немагнітного матеріалу, у якій співвідношення основних параметрів становлять: розмір половини сторони основи бічної грані – 3 частини, розмір сторони основи бічної грані – 6 частин, висота – 4 частини, довжина діагоналі бічної грані – 5 частин, який відрізняється тим, що піраміду встановлюють зверху над об'єктом, який забруднено, розміри основних параметрів піраміди вибирають, виходячи з кратності параметрів піраміди, яка повинна перевищувати максимальний розмір об'єкта знешкодження, кожна грань піраміди з внутрішньої та зовнішньої сторін має дзеркальну поверхню, і витримування об'єкта під пірамідою здійснюють протягом 7 діб.

65. Пат. 32979 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Головко М. П., Томашевская Р. Я., Мартишка К. В. – № u 200800704; заявл. 21.01.2008; опубл. 10.06.2008, Бюл. № 11. – 2 с.

Спосіб виробництва прісного тіста, при якому харчовий кістковий напівфабрикат вводять у кількості 3–5 % до маси борошна, заміс тіста вологістю 40–42 % проводять до однорідної консистенції і витримують 30–40 хв, потім тісто використовують у виробництві борошняної продукції або піддають заморожуванню для подальшого зберігання.

66. Пат. 36005 u UA, МПК 2006 A 21 C 15/00, G 01 N 3/10. Пристрій для визначення міцності фігурних макаронних виборів / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Захаренко В. О., Михайлов В. М., Головко М. П., Верешко Н. В. – № u 200806114; заявл. 12.05.2008; опубл. 10.10.2008, Бюл. № 19. – 2 с.

Пристрій містить як основу металевий стакан у формі квадрата, передня сторона якого виготовлена із міцного скла, який герметично закривається накидною гайкою з прокладкою для ущільнення. До стакана за допомогою гумового шланга приєднують

компресор з манометром. Визначення руйнівного тиску на зразок проводять у момент його зламу за показанням манометра.

67. Пат. 37166 u UA, МПК 2006 A 21 C 15/00. Пристрій для визначення міцності макаронних виборів / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Захаренко В. О., Головко М. П, Верешко Н. В., Томашевська Р. Я. – № u 200804152; заявл. 02.04.2008; опубл. 25.11.2008, Бюл. № 22. – 2 с.

Пристрій, в якому перпендикулярно до осі площадки терезів розташована металева пластинка, яку прикріплено до стрижня, з'єднаного з наконечником, і за допомогою якої створюється навантаження на досліджуваний зразок макаронних виробів.

68. Пат. 37198 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/28, A 23 L 3/36. Спосіб одержання замороженого напівфабрикату з грибів глива звичайна / Одарченко Д. М., Одарченко А. М., Піддубний В. В., Чуйко А. М. – № u 200805361; заявл. 24.04.2008; опубл. 25.11.2008, Бюл. № 22. – 2 с.

Спосіб одержання напівфабрикату з грибів глива звичайна шляхом теплової обробки грибів, їх фасування та упакування у гарячому вигляді в термостійкі оболонки. Гриби варять у воді при співвідношенні грибів і води – 1:(1–1,5) протягом 18–20 хв, після чого проціджують, фасують і заморожують до температури – 35 °С.

69. Пат. 38847 u UA, МПК 2009 A 23 L 1/00. Спосіб одержання заморожених фруктових начинок / Одарченко Д. М., Одарченко А. М., Євтушенко А. В., Чуйко А. М. – № u 200808703; заявл. 01.07.2008; опубл. 26.01.2009, Бюл. № 2. – 2 с.

Спосіб включає підготовку фруктової сировини, приготування з неї фруктового пюре шляхом протирання фруктів на протиральних машинах. Змішування цукру і стабілізатора, введення його у композиційну фруктову суміш, гомогенізування, підігрівання суміші на водяній бані здійснюють до температури у продукті Т=80–85 °С, витримують при постійному перемішуванні, охолоджують, фасують, заморожують та зберігають.

70. Пат. 2770 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/16, A 23 L 1/304. Спосіб виробництва макаронних виробів / Черевко О. І., Верешко Н. В., Головко М. П., Чуйко А. М., Чуйко М. М. – № u 2003109155; заявл. 16.08.2004; опубл. 16.08.2004, Бюл. № 8. – 1 с.

Спосіб включає приготування тіста з борошна, води, кальцієвої добавки та інших рецептурних компонентів, його формовку, сушіння й охолодження готових макаронних виробів, який відрізняється тим, що як кальцієву добавку використовують харчовий кістковий напівфабрикат у кількості 3–9 % від маси борошна, який попередньо розмішують у воді з температурою 35...40 °С і вводять на стадії замішування тіста.

71. Пат. 38848 u UA, МПК 2009 C 09 K 17/40, A 01 G 9/00. Склад суміші добрив для стимулювання росту та збільшення декоративності квіткової продукції / Черевко О. І., Сорокіна С. В., Чуйко А. М., Луценко І. М. – № u 200808704; заявл. 01.07.2008; опубл. 26.01.2009, Бюл. № 2. – 2 с.

Склад суміші включає комбінацію будь-якого органічного та неорганічного добрив.

72. Пат. 88062 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Білецький Е. В., Свідло К. В., Шубіна Л. Ю., Мостова Л. М. – № u 2013122556; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. № 4. – 2 с.

Реферат див. № 17.

73. Пат. 39609 u UA, МПК 2009 A 01 G 9/02. Спосіб обробки внутрішньої поверхні квіткових керамічних горщиків / Черевко О. І., Сорокіна С. В., Чуйко А. М., Горбенко О. О. – № u 200807515; заявл. 02.06.2008; опубл. 10.03.2009, Бюл. № 5. – 2 с.

Спосіб обробки внутрішньої поверхні квіткових керамічних горщиків. На внутрішню поверхню горщика наносять суміш, яку готують шляхом розчинення системного фунгіциду «Фундазол» у 0,5 л води за температури 20 °С, додавання до отриманого водного розчину КМЦ як в'яжучої речовини, у розрахунку 100 г на 250 мл розчину, з наступним підсушуванням за температури 150...180 °С протягом 10 хв.

74. Пат. 41637 a UA, МПК 7 A 21 D 13/08. Спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату (варіанти) / Лисюк Г. М., Верешко Н. В., Чуйко А. М., Гальчинецька Ю. Л. – № 2000127062; заявл. 08.12.2000; опубл. 17.09.2001, Бюл. № 8. – 3 с.

Галузь застосування: винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва і громадського харчування для підвищення харчової і біологічної цінності бісквітного напівфабрикату, а також поліпшення якості і збільшення терміну зберігання готових виробів.

75. Пат. 46004 u UA, МПК 2009 A 23 G 9/00. Спосіб одержання напівфабрикату для морозива / Черевко О. І., Сорокіна С. В., Шевченко О. Є., Чуйко А. М. – № u 200903967; заявл. 22.04.2009; опубл. 10.12.2009, Бюл. № 23. – 2 с.

Спосіб включає окреме нагрівання молока та сирної сироватки до температури 92...93 °С, витримування їх протягом 30 хв, охолодження до температури 60...62 °С, коагуляцію білків шляхом змішування молока з сирною сироваткою у співвідношенні 60:40 відповідно. На стадії коагуляції білків вносять попередньо розчинений у воді еламін (у відношенні 10:1 відповідно) в концентрації 1 % до маси молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну.

76. Пат. 91706 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Склад десерту «Граціо» оздоровчого призначення / Мостова Л. М., Пересічний М. І., Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Чуйко А. М. – № u 201401993; заявл. 27.02.2014; опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. – 3 с.

Реферат див. № 34.

77. Пат. 49658 u UA, МПК 2009 A 21 D 8/02. Спосіб одержання тіста для пельменів / Чуйко А. М., Томашевська Р. Я., Іванова А. А., Чуйко М. М. – № u 200910442; заявл. 15.10.2009; опубл. 11.05.2010, Бюл. № 9. – 2 с.

Спосіб включає перемішування борошна, води, яєць, солі, заміс тіста до однорідної консистенції, витримування готового тіста протягом 30–40 хв. Як джерело біологічно активних речовин використовують попередньо розведений у воді, призначеній для замісу тіста, порошок з квіток календули в концентрації 1–3 % до маси борошна та вносять на стадії замісу тіста разом із іншими компонентами.

78. Пат. 51898 u UA, МПК 2009 A 23 C 13/00. Спосіб одержання сметани функціонального призначення / Черевко О. І., Сорокіна С. В., Чуйко А. М., Полупан В. В. – № u 201000003; заявл. 11.01.2010; опубл. 10.08.2010, Бюл. № 15. – 2 с.

Спосіб включає пастеризацію молока, внесення пшеничних висівок в кількості 5,5–6,5 %, сквашування, змішування компонентів, вторинну теплову обробку, охолодження до температури 40–50 °С протягом 30–60 секунд, який відрізняється тим, що замість домішки пшеничних висівок використовують овочево-рослинний компонент у кількості 10 % до загальної маси сметани, який містить пасту із моркви та пшеничні зародки у співвідношенні 8,5:1,5 відповідно.

79. Пат. 91707 u UA, МПК 2014 A 23 L 1/00. Склад парфе «Героді» оздоровчого призначення / Мостова Л. М., Пересічний М. І., Свідло К. В., Лазарєва Т. А., Чуйко А. М. – № u 201401994; заявл. 27.02.2014; опубл. 10.07.2014, Бюл. № 13. – 3 с.

Реферат див. № 33.

80. Пат. 54388 u UA, МПК 2009 A 22 C 17/00, A 22 C 13/00. Спосіб визначення ароматопроникності натуральних ковбасних оболонок / Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О., Островерх І. С., Чуйко А. М., Шевченко В. Г. – № u 201004445; заявл. 16.04.2010; опубл. 10.11.2010, Бюл. № 21. – 3 с.

Спосіб передбачає використання газового хроматографа для аналізування проб повітря, які відбирають через встановлені проміжки часу з герметичної скляної посудини (віали), обладнаної пристроєм для відбору проб. У зазначеній посудині розміщено скляну посудину з ароматичною речовиною, закриту плівкою фабрикату кишок, з якого вирізають окремий зразок-мембрану у вигляді кола, та герметизовану за допомогою алюмінієвого ковпачка з отвором і колоподібної фторопластової мембрани.

81. Пат. 61617 a UA, МПК 7 A 21 D 13/08. Спосіб виробництва пісочного напівфабрикату для борошняних кондитерських виробів / Лисюк Г. М., Чуйко А. М., Верешко Н. В., Гальчинецька Ю. Н. – № 2003032319; заявл. 18.03.2003; опубл. 17.11.2003, Бюл. № 11. – 3 с.

Спосіб включає змішування жирового компонента, біологічно активної добавки, меланжу, хімічних розпушувачів, солі, смакових і ароматичних добавок, внесення до отриманої суміші борошна, заміс тіста, його ділення, розкатку в пласти, формування і випічку. Як біологічно активну добавку використовують кріас-порошок з вичавків винограду в кількості 1–5 % до маси борошна або спиртогліцериновий екстракт із порошку у кількості 0,1–0,5 % до маси борошна. Жировий компонент попередньо змішують з біологічно активною добавкою, перемішування інгредієнтів проводять протягом 20–30 хв до отримання однорідної маси і замішують тісто протягом 1–2 хв.

82. Пат. 61618 a UA, МПК 7 A 21 D 2/00, A 21 D 8/02. Спосіб виробництва дріжджового тіста / Лисюк Г. М., Чуйко А. М., Верешко Н. В., Гальчинецька Ю. Н. – № 2003032320; заявл. 18.03.2003; опубл. 17.11.2003, Бюл. № 11. – 4 с.

Спосіб включає приготування тіста з борошна, дріжджів, біологічно активної добавки й інших рецептурних компонентів, бродіння тіста, його розділення, розстойку і випічку тістових заготівок. Як біологічно активну добавку використовують кріапорошок із шкірочки, насіння або вичавків винограду в кількості 1–5 % до маси борошна. Порошок попередньо змішують з борошном для рівномірного його розподілу в тісті і вносять на стадії замісу тіста. Процес бродіння тіста, включаючи розстойку, проводять протягом 2,5 год.

83. Пат. 70170 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/31, A 23 B 4/10. Спосіб виготовлення м‘ясних хлібів / Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О., Чуйко А. М., Хохітва К. В. – № u 201114554; заявл. 08.12.2011; опубл. 25.05.2012, Бюл. № 10. – 5 с.

Спосіб передбачає обвалювання та жилування м'яса, соління сировини, приготування фаршу, формування хлібів, що передбачає використання форм, виготовлених з металу, дозволеного до використання у харчовій промисловості, попередньо змазаних свинячим топленим жиром, щільне заповнення їх фаршем, не допускаючи пор та повітряних пустот, та вирівнювання фаршу у формі, а також запікання та охолодження. Поверхневий шар фаршу у формі перед запіканням обробляють водним розчином метилцелюлози.

84. Пат. 80031 u UA, МПК 2013 G 05 D 7/00, B 01 F 3/10. Пристрій для вимірювання реологічних характеристик неньютонівських рідин / Білецький Е. В., Чуйко А. М. – № u 201213476; заявл. 26.11.2012; опубл. 13.05.2013, Бюл. № 9. – 4 с.

Реферат див. № 13.

85. Пат. 80032 u UA, МПК 2013 G 05 D 16/08, G 05 D 7/00. Пристрій для вимірювання гідравлічних характеристик кремнієорганічних рідин / Білецький Е. В., Чуйко А. М. – № u 201213477; заявл. 26.11.2012; опубл. 13.05.2013, Бюл. № 9. – 4 с.

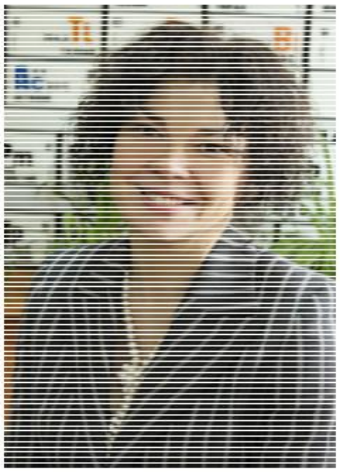
Реферат див. № 14.

86. Пат. 80033 u UA, МПК 2013 G 05 D 7/00, B 01 F 3/10. Пристрій для вимірювання характеристик течії неньютонівських рідин / Білецький Е. В., Чуйко А. М. – № u 201213479; заявл. 26.11.2012; опубл. 13.05.2013, Бюл. № 9. – 5 с.

Реферат див. № 15.

3 КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

Бачинська Яна Олександрівна



Яна Олександрівна Бачинська належить до молодого покоління викладачів, науковців, винахідників ХТЕІ КНТЕУ. Вона є випускницею Харківського національного педагогічного університету ім. Г. С. Сковороди. У 2005 році захистила дисертацію і отримала ступінь кандидата сільськогосподарських наук. З 2005 року і до теперішнього часу працює на кафедрі «Товарознавства та експертизи якості товарів» інституту, з 2012 року – доцент цієї кафедри.

Педагогічна майстерність Яни Олександрівни у викладанні дисциплін з «Мікробіології», «Основ фізіології та гігієни харчування», «Гігієни та санітарії», «Харчової хімії» крокує поряд із науковими дослідженнями у таких важливих сферах, як «Товарознавча оцінка продуктів харчування», «Розробка продуктів функціонального призначення з використання нетрадиційної рослинної сировини», «Мікробіологічні показники безпечності продовольчої та непродовольчої сировини та товарів», «Санітарно-гігієнічна експертиза продуктів харчування та товарів народного споживання».

З 2005 по 2015 роки Я. О. Бачинська опублікувала понад шести десятків наукових і науково-методичних праць (статті, тези доповідей, навчальний посібник, методичні вказівки). З'явились і партнери (у співтоваристві з колегами). Це – корисні моделі України на оптимізовану, вдосконалену технологію виготовлення ковбасних виробів, яка забезпечує додаткову стерильність умов зберігання, санітарно-гігієнічну обробку сировини, у тому числі із використанням такого рослинного компоненту, як шипшина корична.

Патенти

87. Пат. 34055 u UA, МПК 2006 A 22 C 13/00. Спосіб визначення бактеріопроникності ковбасних оболонок / Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М., Янчева М. О., Островерх І. С., Бачинська Я. О. – № u 200802622; заявл. 28.02.2008; опубл. 25.07.2008, Бюл. № 14. – 3 с.

Спосіб передбачає виготовлення батончиків ковбасних виробів довжиною 10–12 см із дотриманням всіх відповідних умов, їх охолодження до 6 °С, інфікування, витримування у підвішеному стані в заданих умовах і строках зберігання з подальшим визначенням проникності мікроорганізмів через досліджувані оболонки пошарово – під оболонкою, на глибині 1 см та всередині батончика – на підставі порівняння з виробами, які додатково не були інфіковані. Як штучний інфікуючий засіб використовують смужку фільтрувального паперу шириною 3,0 см, просочену розчином окремих чистих культур мікроорганізмів, вміст яких регламентований чинними нормативними документами на певні види ковбасних виробів, з робочою дозою для кожного з окремих штамів 107 м.т./мл, що розміщують посередині батончика, забезпечуючи додатково стерильність умов зберігання.

88. Пат. 69290 u UA, МПК 2012 A22C 13/00, A22C 17/14. Склад для обробки фабрикату кишок / Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Бачинська Я. О., Онищенко В. М., Дубінська Т. В. – № u 201111743; заявл. 05.10.2011; опубл. 25.04.2012, Бюл. № 8. – 4 с.

Склад містить водний розчин. Як розчин для обробки фабрикату кишок використовується 0,5–1,5 % водний екстракт шипшини коричної (Rosa cinniamomeal).

Доманова Олена Володимирівна

Олена Володимирівна Доманова – молодий викладач Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вона закінчила магістратуру (у 2003 році) Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю «Товарознавство та комерційна діяльність». Першим робочим місцем Олени Володимирівни був Харківський центр освіти № 4, де з 2003 по 2007 роки вона викладала дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» і «Товарознавство непродовольчих товарів».

На кафедрі «Товарознавство та експертизи якості товарів» ХТЕІ КНТЕУ Олена Володимирівна працює з 2007 року. Вона є аспірантом заочної форми навчання Київського національного торговельно-економічного університету – кафедра «Товарознавства та експертизи харчових продуктів» з відповідною темою дисертаційного дослідження – «Товарознавча оцінка споживчих властивостей смажених ковбас в натуральних модифікованих оболонках». Тож основними напрямками досліджень О. В. Доманової є експертиза якості непродовольчих і продовольчих товарів, вивчення шляхів поліпшення захисних властивостей натуральних ковбасних оболонок.

За роки роботи в ХТЕІ КНТЕУ Олена Володимирівна підготувала понад сімдесяти публікацій (статті, тези доповідей, навчальний посібник, методичні матеріали, технічні умови – ТУ).

Разом з іншими викладачами інституту О. В. Доманова брала участь у розробках, що вдосконалюють різні етапи виготовлення ковбасних виробів – від підготовки сировини і обробки кишкових фабрикатів до показників якості складових готової продукції. Розробки захищені патентами на корисні моделі України.

Патенти

89. Пат. 39275 u UA, МПК 2009 A 22 C 17/00, A 22 C 13/00. Спосіб підготовки фабрикату свинячих черев для виробництва варених та смажених ковбасних виробів в оболонках / Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М., Янчева М. О., Доманова О. В. – № u 200802623; заявл. 28.02.2008; опубл. 25.02.2009, Бюл. № 4. – 3 с.

Спосіб, при якому замочування у воді проводиться при температурі 20–25 °С, співвідношення кишкового фабрикату й обробляючого агента складає 1:0,5, температура, при якій проводять обробку, складає 15–20 °С, а тривалість замочування фабрикату кишок у складі для обробки фабрикату кишок складає 115–117 хв для свіжоконсервованого фабрикату, 60–90 хв для фабрикату з терміном зберігання від 3 до 6 місяців, 30 хв для фабрикату з терміном зберігання понад 6 місяців.

90. Пат. 79781 u UA, МПК 2013 A 22 C 17/14, A 22 C 13/00. Спосіб визначення міцності та подовження натуральних ковбасних оболонок / Білецький Е. В., Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Онищенко В. М., Янчева М. О., Сальніков В. П., Островерх І. С., Мержоєва О. В., Москальчук О. Ф. – № u 201214073; заявл. 10.12.2012; опубл. 25.04.2013, Бюл. № 8. – 4 с.

Реферат див № 12.

91. Пат. 69290 u UA, МПК 2012 A 22 C 13/00, A 22 C 17/14. Склад для обробки фабрикату кишок / Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Бачинська Я. О., Онищенко В. М., Дубінська Т. В. – № u 201111743; заявл. 05.10.2011; опубл. 25.04.2012, Бюл. № 8. – 4 с.

Реферат див № 88.

Пак Аліна Володимирівна

Аліна Володимирівна Пак з 2014 року є одним з викладачів кафедри «Товарознавства та експертизи якості товарів» ХТЕІ КНТЕУ, кандидат технічних наук (дисертація за спеціальністю «Товарознавство» захищена у 2010 році).

Основним напрямком наукових досліджень Аліни Володимирівни є «Дослідження товаро-

знавчих властивостей харчових продуктів за допомогою фізичних методів».

З 2006 по 2014 роки наукові та науково-методичні розробки А. В. Пак як викладача і науковця складаються з монографій, статей, тез доповідей (у тому числі і з виходом на міжнародний рівень), технічних умов, навчальних програм, патентів на корисні моделі – всього біля сорока робіт. Так, Аліна Володимирівна є співавтором «Способу дослідження динамічної поведінки вологи в капілярно-пористих колоїдних матеріалах методом ЕПР-спінових міток під час сушіння», на яких отриманий охоронний документ патентного відомства України.

Серед матеріалів навчально-методичного спрямування, складених Аліною Володимирівною, є і вказівки щодо проведення практичних (семінарських) занять для студентів з дисципліни «Патентознавство». Таким чином, як викладач, А. В. Пак готує молодь до участі у світовій винахідницькій справі.

Патенти

92. Пат. 87562 u UA, МПК 2006 G 01 N 24/10. Спосіб дослідження динамічної поведінки вологи в капілярно-пористих колоїдних матеріалах методом ЕПР-спінових міток під час сушіння / Погожих М. І., Ромоданов І. С., Пак А. В., Пак А. О. – № u 201310871; заявл. 10.09.2013; опубл. 10.02.2014, Бюл. № 3. – 6 с.

Спосіб включає розміщення вологого зразка матеріалу в середовищі із заданою відносною вологістю та температурою. При цьому вологий зразок матеріалу розміщують у резонаторі ЕПР-спектрометра та висушують до рівноважного вологовмісту, реєструють масу зразка й ЕПР-сигнал, та за площами під сигналами, які пропорційні кількості вологи, що виконує роль розчинника, та кількості вологи, що не є розчинником, визначають відповідні кількості вологи і форми зв'язку її з матеріалом.

Чуйко Марина Миколаївна

Марина Миколаївна Чуйко – кандидат технічних наук, викладач кафедри «Товарознавства та експертизи якості товарів» Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Дисертацію на здобуття наукового ступеня захистила у 2015 році, її тема – «Формування якості макаронних виробів, збагачених біоорганічними сполуками кальцію».

Як викладач таких дисциплін, як «Товарознавство» (харчові продукти), «Основи товарознавства», «Товарознавство» (послуги), «Матеріалознавство та основи технології виробництва товарів»; «Експертиза в міжнародній торгівлі, Управління безпечністю товарів, Безпеки товарів та довкілля», «Сенсорний аналіз» бере активну участь у науковій роботі кафедри. Основними напрямками наукової діяльності Марини Миколаївни є товарознавчі характеристики, підвищення якості борошняних і кондитерських виробів.

Успішний керівник науково-дослідної роботи студентів, вона готує молодь до виступів на міжвузівських, міських, всеукраїнських і міжнародних конференціях.

На цей час вона має понад 80 наукових публікацій – статті, тези доповідей, монографія, навчально-методичні матеріали, технічні умови і (у співавторстві з іншими викладачами) біля десяти охоронних документів патентного відомства України на корисні моделі. Здебільшого вони розкривають нові способи виробництва борошняних виробів підвищеної біологічної цінності завдяки використанню в рецептурі різних харчових, дієтичних, мінеральних і рослинних добавок, наприклад, квіток календули або суданської рози, харчового напівфабрикату тощо.

Патенти

93. Пат. 88062 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Білецький Е. В., Свідло К. В., Шубіна Л. Ю., Мостова Л. М. – № u 2013122556; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. №4. – 2 с.

Реферат див. № 17.

94. Пат. 22912 u UA, МПК 2006 A 23 P 1/00, A 61 N 1/16, E 04 H 12/00. Спосіб зменшення концентрації парів ртуті при їх нейтралізації за допомогою моделей пірамід / М'ячиков О. В., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Дюкарева Г. І., Одарченко М. С., Чуйко М. М. – № u 200700534; заявл. 19.01.2007; опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5. – 2 с.

Реферат див. № 63

95. Пат. 22913 u UA, МПК 2006 A 23 P 1/00, A 61 N 1/16, E 04 H 12/00. Спосіб зниження рівня радіоактивних речовин / М'ячиков О. В., Черевко О. І., Михайлов В. М., Чуйко А. М., Дюкарева Г. І., Одарченко А. М., Чуйко М. М., Авраменко М. Ф. – № u 200700535; заявл. 19.01.2007; опубл. 25.04.2007, Бюл. № 5. – 2 с.

Реферат див. № 64

96. Пат. 32979 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Головко М. П., Томашевская Р. Я., Мартишка К. В. – № u 200800704; заявл. 21.01.2008; опубл. 10.06.2008, Бюл. № 11. – 2 с.

Реферат див. № 65

97. Пат. 36005 u UA, МПК 2006 A 21 C 15/00, G 01 N 3/10. Пристрій для визначення міцності фігурних макаронних виборів / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Захаренко В. О., Михайлов В. М., Головко М. П., Верешко Н. В. – № u 200806114; заявл. 12.05.2008; опубл. 10.10.2008, Бюл. № 19. – 2 с.

Реферат див. № 66.

98. Пат. 2770 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/16, A 23 L 1/304. Спосіб виробництва макаронних виробів / Черевко О. І., Верешко Н. В., Головко М. П., Чуйко А. М., Чуйко М. М. – № u 2003109155; заявл. 16.08.2004; опубл. 16.08.2004, Бюл. № 8. – 1 с.

Реферат див. № 34.

99. Пат. 49658 u UA, МПК 2009 A 21 D 8/02. Спосіб одержання тіста для пельменів / Чуйко А. М., Томашевська Р. Я., Іванова А. А., Чуйко М. М. – № u 200910442; заявл. 15.10.2009; опубл. 11.05.2010, Бюл. № 9. – 2 с.

Реферат див. № 77.

Шубіна Лідія Юріївна

Одним з досвідченіших, найактивніших винахідників ХТЕІ КНТЕУ є Лідія Юріївна Шубіна – кандидат технічних наук, доцент кафедри «Товарознавства та експертизи якості товарів».

Вивчення, аналіз останніх досягнень науки і техніки, участь у міжнародних наукових конференціях, виконання науково-дослідних кафедральних робіт є основою її високої особистої професійної компетенції. Своїм творчим, науковим потенціалом Лідія Юріївна щедро ділиться і з колегами, студентами, підтягуючи молодь до належного рівня, залучаючи до наукових досліджень. Студенти Л. Ю. Шубіної беруть постійну участь в конкурсах студентських наукових робіт, міжнародних і щорічних студентських наукових конференціях. Лідія Юріївна прагне сформувати у майбутніх фахівців уміння і професійні навички товарознавців, здатних прогнозувати зміни показників якості продукції.

Як викладач і як науковець Лідія Юріївна застосовує інноваційні підходи за всіма напрямками своєї діяльності: навчально-методичному, організаційному, виховному, але, в першу чергу, науковому. Вона

наполегливо пропагує необхідність самовдосконалення та внутрішнього росту викладача-науковця.

Лідія Юріївна Шубіна керує науковою темою з «Дослідження товарознавчих характеристик продовольчих і непродовольчих товарів». Тільки за період з 2007 по 2010 роки у Л. Ю. Шубіної було понад 30 публікацій наукового і навчально-методичного характеру, посібники з грифом Міністерства освіти і науки України, патенти на винаходи і корисні моделі.

Більшість патентів розкривають нові, або покращують існуючи способи виготовлення і зберігання ковбасних виробів, а також способи попередньої обробки фабрикатів для подальшого використання їх у ковбасному виробництві. Також Лідія Юріївна Шубіна є співавтором розробки «Способу виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності», який відрізняється тим, що за спеціальною технологією в тісто разом з іншими компонентами вносять порошок з квіток суданської троянди та лимонну кислоту.

Патенти

100. Пат. 24162 u UA, МПК 2006 A 22 C 17/00, A 22 C 13/00. Спосіб обробки фабрикату свинячих черев захисним складом / Шубіна Л. Ю., Янчева М. О., Онищенко В. М., Ниценко Н. І., Карпенко З. П. – № u 200700058; заявл. 25.06.2007; опубл. 25.06.2007, Бюл. № 9. – 2 с.

Спосіб передбачає для консервованих сіллю оболонок струшування і промивання їх від солі у воді, а потім замочування у воді. Для збільшення міцності та зменшення проникності фабрикат віджимають від води та додатково обробляють водним розчином таніну харчового.

101. Пат. 34055 u UA, МПК 2006 A 22 C 13/00. Спосіб визначення бактеріопроникності ковбасних оболонок / Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М., Янчева М. О., Островерх І. С., Бачинська Я. О. – № u 200802622; заявл. 28.02.2008; опубл. 25.07.2008, Бюл. № 14. – 3 с.

Реферат див. № 87.

102. Пат. 39275 u UA, МПК 2009 A 22 C 17/00, A 22 C 13/00. Спосіб підготовки фабрикату свинячих черев для виробництва варених та смажених ковбасних виробів в оболонках / Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М., Янчева М. О., Доманова О. В. – № u 200802623; заявл. 28.02.2008; опубл. 25.02.2009, Бюл. № 4. – 3 с.

Реферат див. № 89.

103. Пат. 54388 u UA, МПК 2009 A 22 C 17/00, A 22 C 13/00. Спосіб визначення ароматопроникності натуральних ковбасних оболонок / Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О., Островерх І. С., Чуйко А. М., Шевченко В. Г. – № u 201004445; заявл. 16.04.2010; опубл. 10.11.2010, Бюл. № 21. – 3 с.

Спосіб передбачає використання газового хроматографа для аналізування проб повітря, які відбирають через встановлені проміжки часу з герметичної скляної посудини (віали), обладнаної пристроєм для відбору проб. У зазначеній посудині розміщено скляну посудину з ароматичною речовиною, закриту плівкою фабрикату кишок, з якого вирізають окремий зразок –мембрану у вигляді кола, та герметизовану за допомогою алюмінієвого ковпачка з отвором і колоподібної фторопластової мембрани.

104. Пат. 59975A a UA, МПК 7 A 22 C 17/14, A 22 C 13/00. Склад для обробки фабрикату кишок / Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М., Крівіч В. С. – № 2003010033; заявл. 02.01.2003; опубл. 15.09.2003, Бюл. № 9. – 2 с.

Склад представляє собою 0,5–2,0 % водний розчин метилцелюлози.

105. Пат. 62890 a UA, МПК 7 A 22 C 17/14, A 22 C 13/00. Спосіб підготовки фабрикату кишок з використанням складу для його обробки / Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М., Крівіч В. С. – № 2003043591; заявл. 21.04.2003; опубл. 15.12.2003, Бюл. № 12. – 3 с.

Спосіб, при якому перед зануренням консервованого сіллю кишкового фабрикату у склад для обробки його розмочують у два етапи. На першому етапі солоний кишковий фабрикат струшують і промивають від солі у воді, а потім замочують у воді. На другому етапі розмочування віджатого фабрикату кишок роблять у свіжій воді з pH 7,0–8,0 при температурі 6–10 °С протягом 12–24 годин. Віджатий від

води кишковий фабрикат занурюють у склад для обробки, що містить метилцелюлозу і воду.

106. Пат. 69290 u UA, МПК 2012 A 22 C 13/00, A 22 C 17/14. Склад для обробки фабрикату кишок / Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Бачинська Я. О., Онищенко В. М., Дубінська Т. В. – № u 201111743; заявл. 05.10.2011; опубл. 25.04.2012, Бюл. № 8. – 4 с.

Реферат див № 88.

107. Пат. 69803A u UA, МПК 2006 A 23 B 4/00, A 22 C 13/00, A 22 C 17/00. Захисний склад для обробки ковбасних виробів у натуральних оболонках / Черевко О. І., Шубіна Л. Ю., Онищенко В. М. – № 20031211152; заявл. 15.09.2004; опубл. 15.09.2004, Бюл. № 9. – 2 с.

Захисний склад являє собою 0,5–2,0 % водний розчин метилцелюлози. Захисний склад додатково містить олію рослинну харчову рафіновану (переважно соняшникову) – 10–30 %.

108. Пат. 70170 u UA, МПК 2006 A 23 L 1/31, A 23 B 4/10. Спосіб виготовлення м'ясних хлібів / Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О., Чуйко А. М., Хохітва К. В. – № u 201114554; заявл. 08.12.2011; опубл. 25.05.2012, Бюл. № 10. – 5 с.

Реферат див. № 83.

109. Пат. 79781 u UA, МПК 2013 A 22 C 17/14, A 22 C 13/00. Спосіб визначення міцності та подовження натуральних ковбасних оболонок / Білецький Е. В., Шубіна Л. Ю., Доманова О. В., Онищенко В. М., Янчева М. О., Сальніков В. П., Островерх І. С., Мержоєва О. В., Москальчук О. Ф. – № u 201214073; заявл. 10.12.2012; опубл. 25.04.2013, Бюл. № 8. – 4 с.

Реферат див. № 12.

110. Пат. 88062 u UA, МПК 2006 A 21 D 8/02. Спосіб виробництва прісного тіста підвищеної біологічної цінності / Чуйко М. М., Чуйко А. М., Білецький Е. В., Свідло К. В., Шубіна Л. Ю., Мостова Л. М. – № u 2013122556; заявл. 21.10.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. № 4. – 2 с.

Реферат див. № 17.

111. Пат. 54388 u UA, МПК 2009 A 22 C 17/00, A 22 C 13/00. Спосіб визначення ароматопроникності натуральних ковбасних оболонок / Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Янчева М. О., Островерх І. С., Чуйко А. М., Шевченко В. Г. – № u 201004445; заявл. 16.04.2010; опубл. 10.11.2010, Бюл. № 21. – 3 с.

Реферат див. № 80

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК АВТОРІВ ТА СПІВАВТОРІВ

Авраменко М.Ф. 64
Антонюк І.Ю. 20, 21, 23, 28, 30

Бачинська Я.О. 87, 88
Білецький Е.В. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
Браженко Г.В. 35
Верешко Н.В. 66, 67, 70, 74, 81, 82

Гальчинецька Ю.Л. 74
Гальчинецька Ю.Н. 81, 82
Головко М.П. 65, 66, 67, 70
Горбань В.Г. 22, 24
Горбенко О.О. 73
Гох В.А. 59

Дейниченко Г.В. 27, 32
Дем'яков І.Ф. 42, 43
Долуда А.В. 31, 32, 45
Доманова О.В. 12, 88, 89
Дубініна А.А. 60, 61
Дубінська Т.В. 88
Дюкарева Г.І. 62, 63, 64

Євлаш В.В. 22, 24
Євтушенко А.В. 69
Єгоров А.Г. 46

Жулінська О.В. 41
Захаренко В.О. 58, 66, 67
Іванова А.А. 77
Ільмінська О.О. 26, 31, 32

Карпенко З.П. 90
Коваленко В.О. 22, 24
Комарова А.Л. 44, 45, 48
Комарова М.О. 36, 48
Корзун В.Н. 20, 21, 23, 25, 28, 30
Крівіч В.С. 87, 104, 105

Лазарєв М.І. 26, 27, 31, 32
Лазарєва Т.А. 26, 27, 31, 32, 33, 34, 35
Леріна І.В. 22, 24
Липова Ю.Ю. 27, 35
Лисюк Г.М. 74, 81, 82
Ліпченко А.О. 23, 25

Луценко І.М. 71
Мартиненко Л.Г. 36, 42, 43, 44, 45, 46, 48
Мартишка К.В. 65
Мержоєва О.В. 12
Михайлов В.М. 56, 57, 59, 62, 63, 64, 66
Москальчук О.Ф. 12
Мостова Л.М. 17, 33, 34, 35, 36
Мощенко І.О. 46
М'ячиков О.В. 56, 57, 59, 62, 63, 64

Нємиріч О.В. 22, 24
Ниценко Н.І. 90

Одарченко А.М. 68, 69
Одарченко Д.М. 68, 69
Одарченко М.С. 63, 64
Онищенко В.М. 12, 80, 83, 87, 88, 89, 100, 102, 103, 104, 105, 107
Островерх І.С. 12, 80, 87, 103

Павлюк В.А. 16, 18, 49, 50, 53, 54, 55
Пак А.В. 89
Пак А.О. 89
Пахомов П.Л. 5, 19
Пересічний М.І. 33, 34, 41
Петренко О.В. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11
Піддубний В.В. 68
Погожих М.І. 89
Потапов В.О. 10, 11

Ромоданов І.С. 92
Сальніков В.П. 12, 16, 18, 49, 50, 53, 54, 55
Сафонов В.В. 3, 5, 19
Сафонова О.М. 26, 27
Свідло К.В. 17, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 32, 33, 34, 35
Сіротіна А.Я. 20, 21
Солнцев Л.О. 44
Сорокіна С.В. 71, 73, 75, 78

Тимофєєва Л.А. 44
Томашевська Р.Я. 56, 59, 62, 65, 67, 77

Шевченко В.Г. 80, 93
Шевченко О.Є. 75
Шпагін Ю.В. 42, 43
Шубіна Л.Ю. 12, 17, 80, 83, 87, 88, 89, 100, 103, 104, 105, 107

Щербакова Т.В. 60, 61

Черевко О.І. 22, 24, 60, 61, 70, 71, 73, 75, 78, 107
Чуйко А.М. 13, 14, 15, 17, 34, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 77, 78, 80, 81, 82, 103
Чуйко М.М. 17, 63, 65, 66, 67, 70, 77

Янчева М.О. 12, 80, 83, 87, 89, 100, 103

ЗМІСТ

Передмова 3
1 Адміністрація інституту 4
Білецький Е. В. 4
Свідло К. В. 11
2 Кафедра технології та організації ресторанного бізнесу 18
Мостова Л. М. 18
Жулінська О. В. 20
Мартиненко Л. Г. 21
Павлюк В. А. 25
Чуйко А. М. 30
3 Кафедра товарознавства та експертизи якості товарів 40
Бачинська Я. О. 40
Доманова О. В. 42
Пак А. В. 43
Чуйко М. М. 45
Шубіна Л. Ю. 47
Іменний покажчик авторів та співавторів 51

Виробничо-практичне видання

Науковці, винахідники, викладачі
Харківського торговельно-економічного інституту
Київського національного
торговельно-економічного університету

Біобібліографічний покажчик
Випуск 9

Відповідальний за випуск В. Д. Ракитянська,
заслужений працівник культури

Редактор Л. О. Каплун

Підписано до друку 02.11.2016 Формат паперу 60х84 1/16
3,4 друк. арк., 3 обл.-вид.арк. Папір для множ. апаратів. Замовлення №
Ксерокс ХДНБ ім. В. Г. Короленка 61003, Харків-3, пров. Короленка, 18